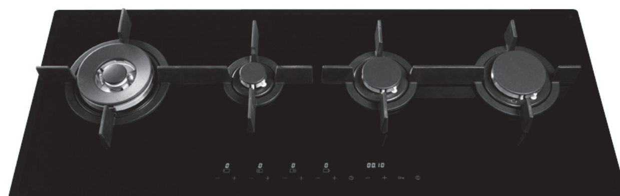
BTG-80
BTG-100

Gebruiksaanwijzing	NL
Notice d'emploi	FR
Bedienungsanleitung	D
Operating instructions	EN







VOORWOORD

Boretti feliciteert u met uw nieuwe aanwinst voor uw keuken. Tevens dankt Boretti u voor het getoonde vertrouwen in het merk door de aanschaf van dit product.

Wij adviseren u om voor het gebruik deze handleiding aandachtig door te lezen teneinde problemen te voorkomen en u ervan te verzekeren dat u als gebruiker op de hoogte bent van de juiste en veilige werking van dit product.

Mochten er ondanks het lezen van deze handleiding of tijdens het gebruik van uw Boretti vragen ontstaan, dan vernemen wij dat graag van u.

Op de achterzijde van deze handleiding kunt u de adresgegevens vinden van Boretti.

Wij wensen u veel plezier!

Boretti

Inhoudsopgave

Algemene waarschuwingen

Wij nodigen u uit deze handleiding goed door te lezen voorafgaand aan de installatie en het gebruik van het apparaat.
Het is heel belangrijk dat de handleiding bewaard wordt bij het apparaat, om de gebruiker in staat te stellen het later nog te raadplegen. Als het apparaat verkocht of verplaatst wordt, moet ervoor gezorgd worden dat de handleiding altijd bij het apparaat blijft, opdat de eventuele nieuwe eigenaar op de hoogte wordt gebracht van de werking en de bijbehorende waarschuwingen.
Dit apparaat is van klasse 3 en is ontworpen voor niet professioneel gebruik door privépersonen in thuissituaties.

Dit apparaat is conform aan de volgende richtlijnen:
90/396/EEG (Gas)
89/336/EEG (Elektromagnetische compatibiliteit)
2006/95/EEG (Laagspanning)
89/109/EEG (In aanraking komen met levensmiddelen)

– De installatie moet worden uitgevoerd door bekwaam en volgens de geldende normen gekwalificeerd personeel.
– Dit apparaat is ontworpen om door volwassenen gebruikt te worden.
– Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht hebben gestaan of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
– Kinderen moeten onder supervisie staan, om te garanderen dat zij niet met het apparaat spelen.
– Voor u het apparaat op de stroomtoevoer aansluit, controleren of het apparaat correct afgesteld is voor het soort gas dat beschikbaar is (zie paragraaf “installatie”).
– Voor het onderhoud of de reiniging moet het apparaat afgesloten worden van het lichtnet en afgekoeld worden.
– Zorg ervoor dat er luchtcirculatie is rondom het gasapparaat. Een slechte ventilatie zorgt voor een zuurstoftekort.
– Bij intensief of langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld het openen van een raam of de mechanische afzuiging, indien aanwezig, laten toenemen.
– De verbrandingsproducten moeten worden naar buiten worden geleid via een afzuigkap of een elektroventilator (zie paragraaf “installatie”).
– Wend u voor eventuele reparaties of wijzigingen tot een door de fabrikant erkende Technische Servicedienst en vraag ze originele reserveonderdelen te gebruiken.

LET OP:

Het productetiket met het serienummer erop is onder het kookplaat bevestigd.

De fabrikant is niet aansprakelijk in het geval van eventuele schade aan zaken of personen, vanwege een niet correcte installatie of door onjuist, foutief of onredelijk gebruik van het apparaat.

Instructies voor de installateur

Belangrijke waarschuwing:
De hieronder vermelde werkzaamheden mogen, in naleving van de geldende normen, uitsluitend worden verricht door gekwalificeerd personeel.
De fabrikant is in geen geval aansprakelijk voor schade of letsel aan personen, dieren of zaken, als gevolg van nalatigheid of het niet naleven van de voorschriften.

Installatie

Montage van het kookplaat
Het apparaat is ontworpen voor inbouw in keukenmeubilair dat hittebestendig is.
De wanden van het meubilair moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 75°C boven de omgevingstemperatuur, volgens de Europese regelgeving.
Het apparaat kan worden geïnstalleerd met één zijwand links of rechts van het kookplaat op een minimumafstand van 50 mm.
Vermijd de installatie van het apparaat in de nabijheid van ontvlambare materialen als gordijnen, theedoeken, etc.
Zorg dat de opening in het blad van het keukenmeubel de afmetingen heeft die staan aangegeven in afb. 1, en zorg voor een afstand van minstens 50 mm tussen de rand van het apparaat en de wanden ernaast.

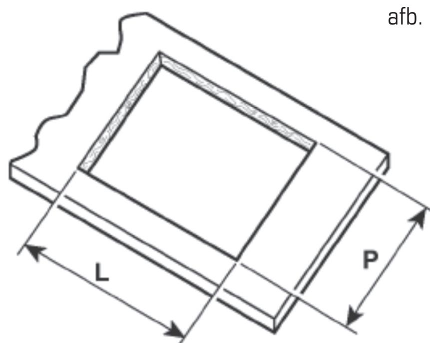
Uitvoering	Model (mm)	L (mm)	D (mm)
BTG-80	790 x 510	750	480
BTG-100	1000 x 400	950	365

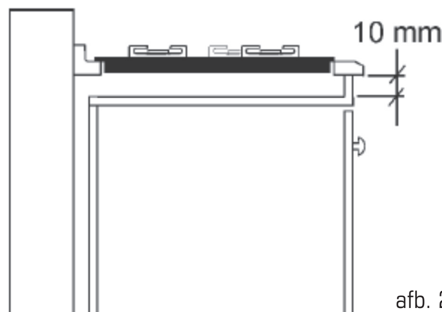
De afstand van de top van het kookplaat tot een eventueel hangkastje erboven moet minimaal 760 mm zijn.

Wij adviseren het apparaat te isoleren van het onderstaande meubel met een scheider, waarbij een speelruimte laat van tenminste 10 mm. (fig. 2).

Bij het installeren op een basis met oven moeten de noodzakelijke voorzorgsmaatregelen worden getroffen om een installatie te verkrijgen die conform aan de ongevallennormen is (IEC-UNI-CIG). Let u in het bijzonder op, of de elektrische kabel en de toevoerleiding geplaatst zijn op een wijze dat de hete delen niet in contact komen met het omhulsel van de oven. Bovendien moeten bij installatie op een oven zonder geforceerde afkoelventilatie, om voldoende luchtcirculatie te creëren, geschikte luchtinlaten worden gemaakt, met een inlaatoppervlak beneden van minstens 200 cm^2 en een luchtuitlaatoppervlak boven van minstens 60 cm^2.

afb. 1





afb. 2

NL
FR
D
EN

Bevestiging van het kookplaat

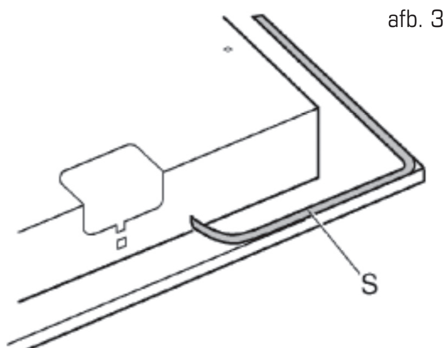
Elk kookplaat wordt geleverd met een speciale pakking. Verder wordt een reeks haakjes geleverd die gebruikt moeten worden voor de bevestiging van het kookplaat.

Voor de installatie moet als volgt te werk worden gegaan:

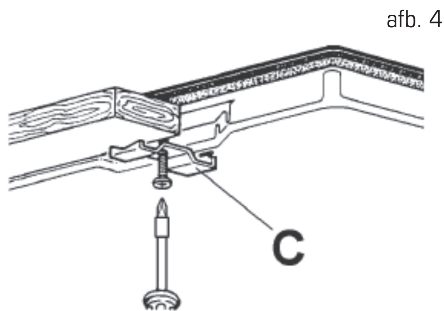
– Neem de roosters en branders van het kookplaat.
– Kantel het apparaat ondersteboven en leg de pakking S langs de buitenrand (afb. 3).
– Breng het kookplaat in de opening van het meubel en blokkeer het met de schroeven V van de fixatiehaakjes G (afb. 4).

Installatieplaats

afb. 3



afb. 4

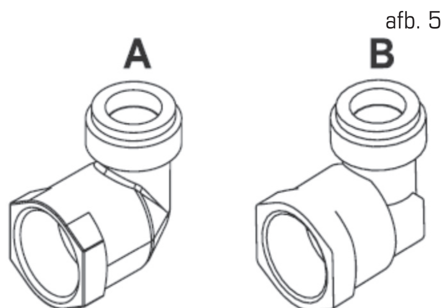


Dit apparaat is niet voorzien van een uitlaat voor de brandstofproducten, daarom moet de rook ervan naar buiten kunnen via een kap of een elektroventilator, die elke keer in functie treedt wanneer het apparaat wordt gebruikt.
De ruimte waar het kookplaat wordt geïnstalleerd moet een natuurlijke luchtafvoer hebben om de verbranding van het gas te reguleren en voor de ventilatie van de ruimte; het noodzakelijke luchtvolume mag niet minder zijn dan 20 m^3. De luchttoevoer moet plaatsvinden uit permanente openingen, gemaakt in de buitenmuren van de ruimte.De ventilatie kan ook uit een aangrenzende ruimte komen, waarbij de voorschriften in de normen UNI-CIG 7129 en 7131 nageleefd moeten worden. De openingen moeten een minimale doorsnede hebben van 200 cm^2.

Aansluiting gas

Zorg ervoor dat het apparaat geschikt is voor het beschikbare type gas (zie het etiket onder het apparaat).
Ga volgens de aanwijzingen te werk die beschreven staan in paragraaf “transformaties gas en afstellingen” voor eventuele aanpassing aan andere gassen. Het toestel moet worden aangesloten op de gasinstallatie met gebruik van harde metalen leidingen, conform aan de norm UNI-CIG 7129 of met stalen flexibele leidingen met continue wand, conform de norm UNI-CIG 9891. Bij sommige modellen zijn twee koppelingen meegeleverd:
Een cilindrische A en een conische B (afb. 5).
Kies de juiste koppeling al naargelang het land van installatie.De aansluiting mag geen belasting vormen voor de gasinlaatbuis. Als de installatie voltooid is moet de afdichting van de koppelingen gecontroleerd worden met een zeepsopoplossing.

afb. 5



Elektrische aansluiting

De aansluiting op het lichtnet moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel en volgens de geldende normen.

Controleer of de spanning van het elektriciteitsnet overeenstemt met de spanning die op het etiket onder het apparaat staat.

Controleer of het elektriciteitsnet voorzien is van een efficiënte aarding volgens de normen en wetsvoorschriften. Het apparaat moet verplicht geaard worden.

LET OP: Als het lichtnet niet voldoet aan de geldende normen of geen efficiënte aarding heeft, werkt het apparaat niet.

Als het apparaat geen stekker heeft, moet er op de voedingskabel een genormaliseerde stekker worden aangebracht.

Voor een rechtstreekse aansluiting op het lichtnet kan er een apparaat worden aangebracht, dat een afsluiting van het net verzekert, met een openingsafstand van de contacten, waardoor complete afsluiting mogelijk is in geval van de categorie overvoltage III, conform aan de installatieregels.

Bij het ontbreken van elektrische energie werkt het apparaat niet en is het ook niet mogelijk de branders aan te steken met lucifers of aansteekers.

Het kan echter wel correct werken als de voedingskabel is aangesloten op ononderbroken stroomtoevoer. In dat geval is de werking normaal.

Gastransformaties en afstellingen

Als het toestel blijkt te zijn ontworpen voor een ander type gas dan het voor handen zijnde gas, moeten de buisjes van de branders worden vervangen en moet de besturingskaart worden ingesteld met de parameters die horen bij de nieuwe configuratie.

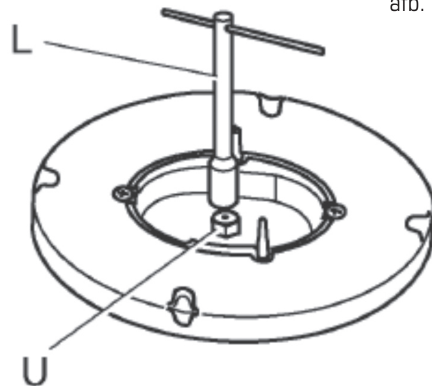
Vervanging buisjes

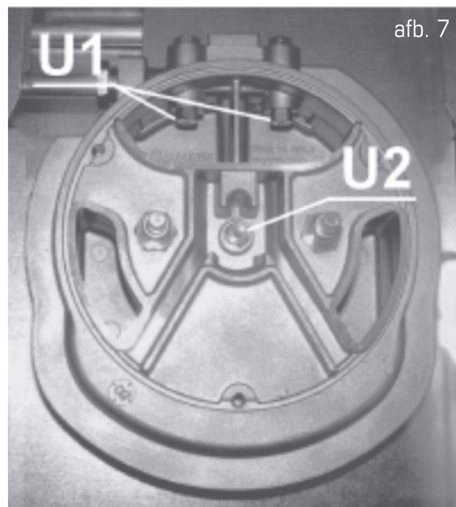
De keuze van de te vervangen buisjes moet worden gemaakt op basis van de tabel "technische kenmerken" die hierna wordt weergegeven.

Ga als volgt te werk:

– De roosters en de branders verwijderen.
– Met een rechte sleutel L de buis U losschroeven (afb. 6) en U1/U2 (afb. 7)en de buis vervangen door eentje die geschikt is voor het type gas dat gebruikt moet worden.
– Het buisje krachtig, maar niet te krachtig, blokkeren.

afb. 6

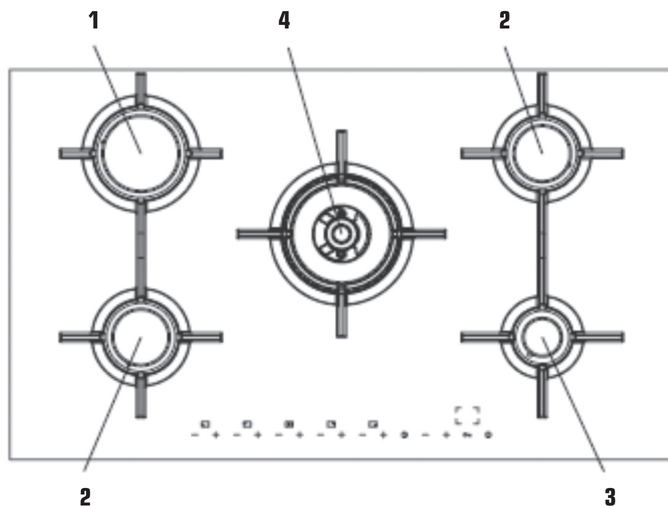




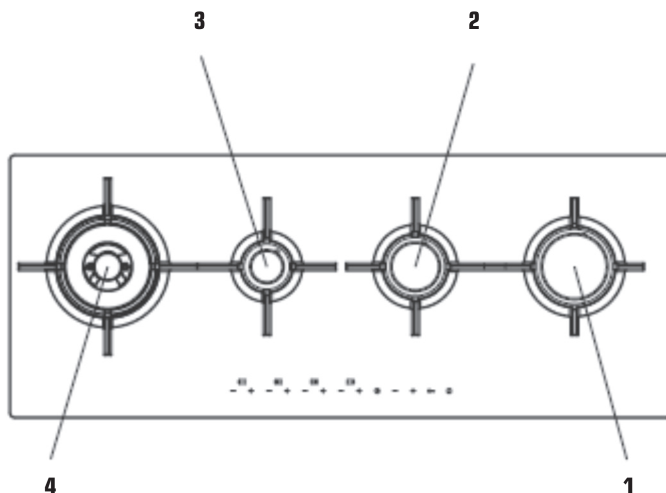
NL
FR
D
EN

Beschrijving gaskookplaat

BTG-80



BTG-100



1 Snelbrander van 3000 W
2 Snelbrander van 1650 W
3 Hulpbrander van 1000 W
4 Brander drievoudige krans van 4000 W

Instructies voor de installateur

Keuze van het soort brandstof (uitvoering met 5 branders)

Het kookplaat kan geconfigureerd worden voor de werking met methaangas of lpg. Om de selectieprocedure van het verbrandingsgas te activeren moet het kookplaat geïnstalleerd zijn met alle branders uit.



Het volstaat om tegelijkertijd gedurende circa 3 seconden de toetsen “-” ingedrukt te houden zoals in de afbeelding hierboven. Als dit gebeurd is, dooft het display van de branders en verschijnt er op het display van de timer het opschrift “met” of “Lpg”, afhankelijk van de op dat moment in gebruik zijnde configuratie.



De gewenste instelling kan worden gekozen met de toetsen “+” en “-”.



Om de procedure te beëindigen moet de toets die bij de timer hoort worden geselecteerd.
De activering van deze functie brengt de verwijdering van eventueel geprogrammeerde uitschakelingstijden voor de branders met zich mee.

NL
FR
D
EN

Installatie van het minimumbereik van de branders (uitvoering met 5 branders)

Voor een correcte instelling van het minimum moet gecontroleerd worden of de vlam blijft branden zonder pan op het rooster in stand 1 van de branderknop. De instelling van het minimum kan voor elke afzonderlijke brander worden gewijzigd, volgens de volgende procedure:



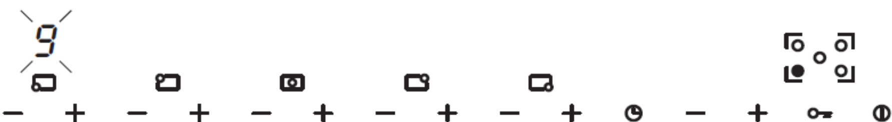
Het volstaat om tegelijkertijd gedurende circa 3 seconden de toetsen “+” en “-” ingedrukt te houden zoals in de afbeelding hierboven. De activering van de instellingsprocedure wordt aangeduid op het display met het opschrift “MIN”.



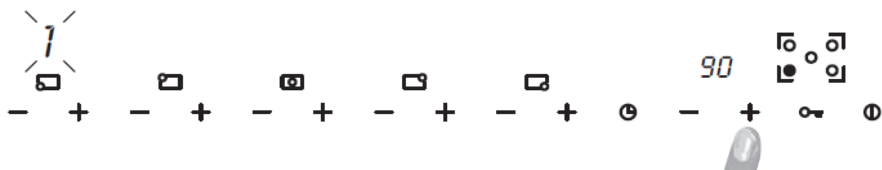
Nu kan de in te stellen brander worden geselecteerd met de toetsen “+” en “-”. Door herhaaldelijk deze toetsen in te drukken gaat er een controlelampje branden dat de geselecteerde brander aanduidt.



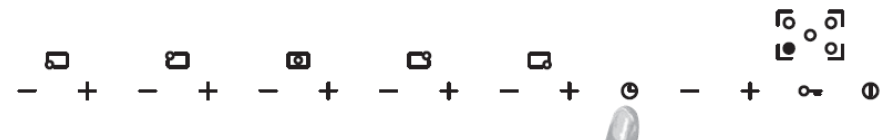
Om de instelling te bevestigen moet op het symbool van de timer worden gedrukt.

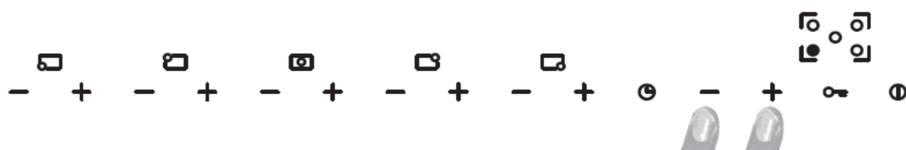


De geselecteerde brander gaat na enkele seconden op de maximale stand (9) branden, en voert een test uit. (U kunt nu niets instellen) Zodra de test klaar is zal de kookplaat op de laagste stand "1" branden en kunt u de vlam vergroten of verkleinen door op de "+"en "-" toeten te drukken. U kunt vrij kiezen tussen de "1"en de "9"

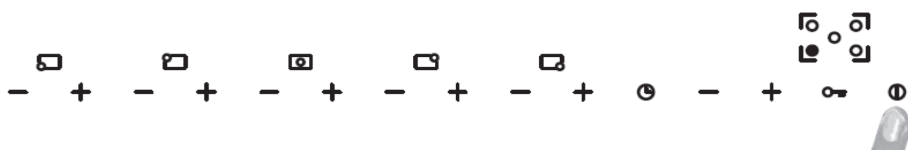


Wanneer de brander is ingesteld moet opnieuw de toets van de timer worden ingedrukt, om de procedure te stoppen. De niveaus van het minimum worden vervolgens opgeslagen door het toestel en worden toegepast in het normale gebruik.





U kunt deze procedure herhalen voor alle branders. Om af te sluiten het apparaat uit zetten met de aan / uit knop.

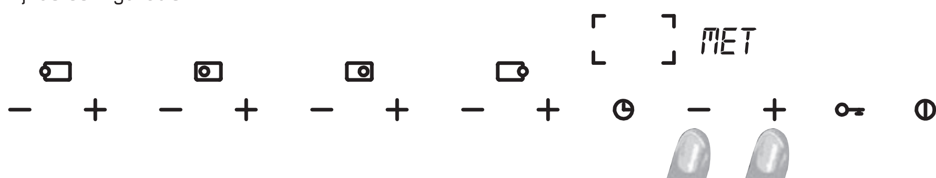


Keuze van het soort brandstof (uitvoering met 4 branders)

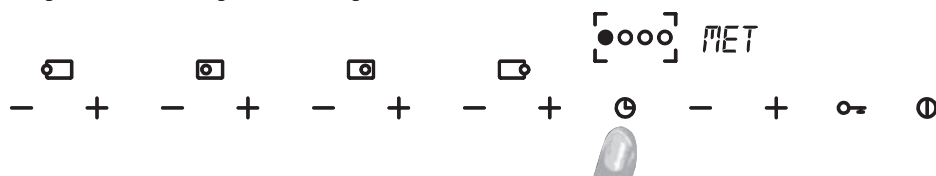
Het kookplaat kan geconfigureerd worden voor de werking met methaangas of lpg. Om de selectieprocedure van het verbrandingsgas te activeren moet het kookplaat geïnstalleerd zijn met alle branders uit.



Het volstaat om tegelijkertijd gedurende circa 3 seconden de toetsen "-" ingedrukt te houden zoals in de afbeelding hierboven. Als dit gebeurd is, dooft het display van de branders en verschijnt er op het display van de timer het opschrift "met" of "Lpg", afhankelijk van de op dat moment in gebruik zijnde configuratie.



De gewenste instelling kan worden gekozen met de toetsen "+" en "-".

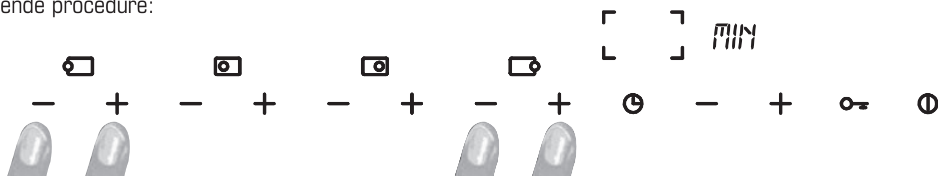


Om de procedure te beëindigen moet de toets die bij de timer hoort worden geselecteerd.
De activering van deze functie brengt de verwijdering van eventueel geprogrammeerde uitschakelingstijden voor de branders met zich mee.

Installatie van het minimumbereik van de branders (uitvoering met 4 branders)

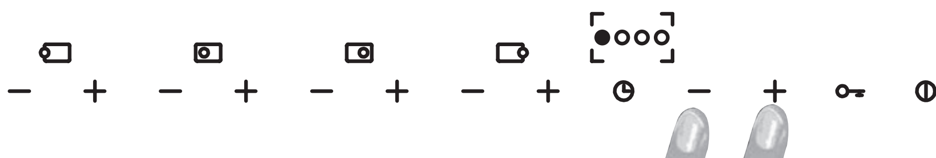
Voor een correcte instelling van het minimum moet gecontroleerd worden of de vlam blijft branden zonder pan op het rooster in stand 1 van de branderknop.

De instelling van het minimum kan voor elke afzonderlijke brander worden gewijzigd, volgens de volgende procedure:

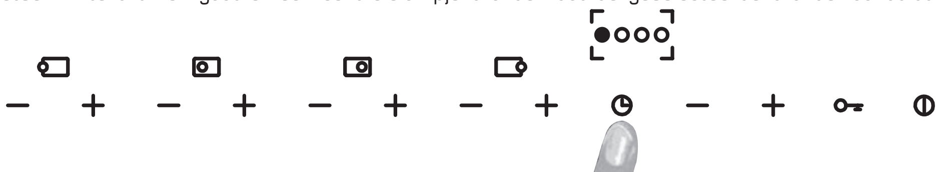


Het volstaat om tegelijkertijd gedurende circa 3 seconden de toetsen "+" en "-" ingedrukt te hou-den zoals in de afbeelding hierboven.

De activering van de procedure van instelling wordt aangeduid op het display met het opschrift "MIN".



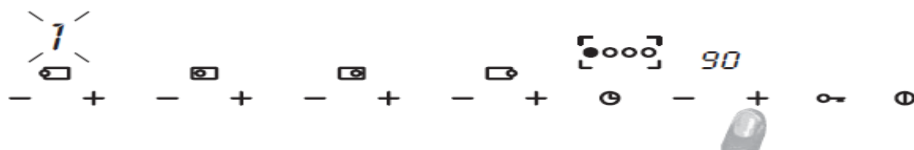
Nu kan de in te stellen brander worden geselecteerd moet de toetsen "+" en "-". Door herhaaldelijk deze toetsen in te drukken gaat er een controlelampje branden dat de geselecteerde brander aanduidt.



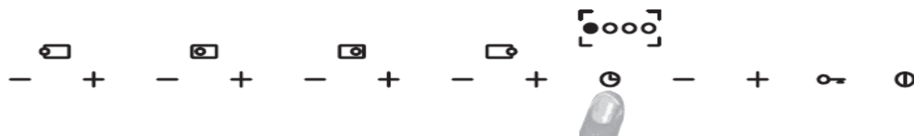
Om de instelling te bevestigen moet op het symbool van de timer worden gedrukt.

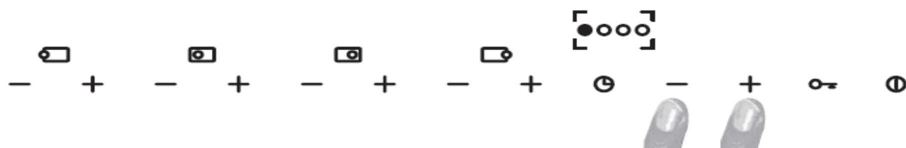


De geselecteerde brander gaat na enkele seconden op de maximale stand (9) branden, en voert een test uit. (U kunt nu niets instellen) Zodra de test klaar is zal de kookplaat op de laagste stand "1" branden en kunt u de vlam vergroten of verkleinen door op de "+"en "-" toeten te drukken. U kunt vrij kiezen tussen de "1"en de "9"



Wanneer de brander is ingesteld moet opnieuw de toets van de timer worden ingedrukt, om de procedure te stoppen. De niveaus van het minimum worden vervolgens opgeslagen door het toestel en worden toegepast in het normale gebruik.





U kunt deze procedure herhalen voor alle branders. Om af te sluiten het apparaat uit zetten met de aan / uit knop.



Instructies voor de installateur

Onderhoud

Vervanging van de voedingskabel

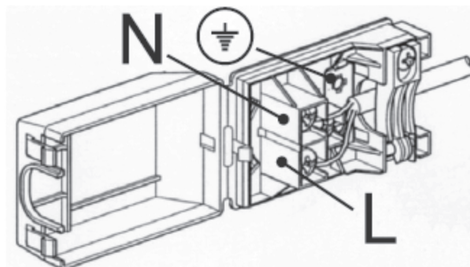
Bij vervanging van de voedingskabel moet een kabel worden gebruikt die conform de normen van het type HO5VV-F of HO5RR-F is, met een doorsnede van 3 x 0,75 mm^2.

De aansluiting op de klem moet worden verricht zoals aangeduid in de afbeelding hiernaast.

kabel L bruin (fase)

kabel N blauw (neutraal)

kabel groen-geel (aarde)



Tabel technische kenmerken

Branders		gas	werkdruk	warmte-afgifte		diameter buis	bypass diameter kranen	warmte-afgifte (w)	
N°	**Benaming**		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	**Snel**	G30	28-30	218	–	87	42	3000	950
		G31	37	214	–	87	42	3000	950
		G20	20	–	286	129	Reg.	3000	950
		G25	25	–	332	132	Reg.	3000	950
2	**Half snel**	G30	28-30	120	–	65	31	1650	600
		G31	37	118	–	65	31	1650	600
		G20	20	–	157	97	Reg.	1650	600
		G25	25	–	183	100	Reg.	1650	600
3	**Hulp**	G30	28-30	73	–	50	27	1000	450
		G31	37	71	–	50	27	1000	450
		G20	20	–	95	77	Reg.	1000	450
		G25	25	–	111	80	Reg.	1000	450
4	**Drievoudige krans**	G30	28-30	255	–	46/65	60	4000	2100
		G31	37	250	–	46/65	60	4000	2100
		G20	20	–	334	71/95	Reg.	4000	2100
		G25	25	–	443	71/100	Reg.	4000	2100

Aanwijzingen voor de gebruiker

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

Gebruik van de branders

Om het maximale rendement te behalen zonder verspilling van gas, is het belangrijk dat de diameter van de pan geschikt is voor de potentie van de brander (zie de volgende tabel), om te vermijden dat de vlam onder de pan uit steekt. Gebruik het maximum van de brander om vloeistoffen snel aan de kook te brengen en het gereduceerde of het minimum om etenswaren op te warmen of aan de kook te houden.

Branders	Warmte-afgifte (W)	Ø Pannen
Hulp	1000	10 - 14 cm
Half snel	1650	16 - 18 cm
Snel	3000	20 - 22 cm
Drievoudige krans	4000	24 - 26 cm

Waarschuwingen

Bij het incidenteel doven van de vlam, beschikt het toestel over een apparaat dat poogt de brander opnieuw aan te steken. Als na 3 pogingen de brander niet gaat branden, wordt deze geblokkeerd, waarbij een "b" op het bijbehorende display verschijnt. Vervolgens moet dan de deblokkeerprocedure worden geactiveerd, zoals hierna beschreven wordt.

– Tijdens het koken met vetten of olie moet extra goed worden opgelet, omdat deze producten, wanneer ze heet worden, vlam kunnen vatten.
– Gebruik geen sprays dichtbij het toestel, wanneer deze in werking is.
– Er mogen geen onstabiele of vervormde pannen op de branders gezet worden, om ongelukken door omvallen en overlopen te vermijden.
– Zorg ervoor dat de handvaten van de pannen correct geplaatst zijn.
– Wanneer u de brander ontsteekt, controleer dan of de vlam regelmatig is, verklein altijd de vlam, of doof deze, voordat u de pan van het vuur haalt.

Reiniging

Voor elke schoonmaakbeurt moet het toestel van de elektrische stroomtoevoer worden afgesloten. Gebruik geen reinigingsmiddelen met stoom voor het reinigen van het toestel. Wij adviseren te reinigen als het toestel koud is.

Delen van staal en glaskeramiek

Verwijder eventuele etensresten en vetdruppels op het kookvlak met gebruik van het speciale schrapertje (optioneel).Reinig vervolgens het toestel met SIDOL, STAHLFIX of andere soortgelijke producten en een doek of vel keukenpapier. Gebruik geen schuursponsjes of chemische reinigingsmiddelen.

Branders en roosters

Deze delen kunnen worden verwijderd, om gemakkelijker te kunnen schoonmaken.
De branders moeten gewassen worden met een spons en water en zeep of met milde reiniger, daarna goed afgedroogd en perfect in hun zetels teruggelegd worden. Controleer of de verspreidingskanalen voor de vlammen niet verstopt zijn. Controleer of de sonde van de veiligheidskleppen en de ontstekingselektrode altijd goed schoon zijn om een optimale werking te garanderen. De roosters kunnen in de afwasmachine worden gewassen.

Het is noodzakelijk dat alle installatie-, instel- en aanpassingswerkzaamheden aan het type gas dat beschikbaar is, uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel, volgens de geldende normen. De specifieke aanwijzingen staan beschreven in het deel van de handleiding speciaal Voor de installateur.

Gebruik van het toestel - uitvoering 5 branders

De symbolen die u boven elke branderknop ziet, geven de overeenkomst tussen de knop zelf en de Brander aan.

Stand-by modus

Na het toestel van stroom te hebben voorzien, wordt een korte autodiagnose gesteld en een ijking van het aanraaktoetsenbord (alle displays en controlelampjes blijven enkele seconden branden). Aan het einde dooft het display compleet.

Inschakelen van de kookplaat

Om de kookplaat in te schakelen moet de toets ON/OFF tenminste 2 seconden ingedrukt gehouden worden.

Het toestel gaat aan en de vijf displays van de branders geven het niveau nul aan, dat overeenkomt met de status van de branders, die uitgeschakeld zijn.



NL

FR

D

EN

Aanzetten van een brander

Om een brander in te schakelen moet op de toetsen "+" en "-" op het bedieningspaneel worden gedrukt. Het drukken op de toetsen moet tegelijkertijd plaatsvinden gedurende tenminste 1 seconde. Na enkele seconden ontsteekt de brander en het werkingsniveau van de brander wordt ingesteld op 5. De ontsteking van de brander wordt ook gesignaleerd door het bijbehorende indicatielampje, dat de hele tijd blijft branden, wanneer de brander aan is. Elke brander waarvoor de bijbehorende timer niet is geprogrammeerd, gaat automatisch na 4 uur voortdurend in werking te zijn geweest, uit.



Afstelling van het vlamniveau van een brander

Bij een brandende brander moet voor het verhogen van het potentieniveau toets "+" worden ingedrukt. Voor het verlagen van het potentieniveau moet daarentegen toets "-" worden ingedrukt. Om een continue variatie van het niveau te verkrijgen moet toets "+" of toets "-" ingedrukt gehouden worden en losgelaten worden op het gewenste niveau. Het potentieniveau kan variëren van 1 tot 9. Tijdens de instelling gedraagt de brander zich anders:

– Als u na de variatie van 1 tot 9 gaat, gaat de brander naar stand 9 en stelt zich vervolgens af op de gewenste potentie;
– Als u daalt, van 9 tot 1, gebeurt de instelling op progressieve wijze.

Uitzetten van een brander

Voor het uitzetten van een brander moeten tegelijkertijd kort de toetsen "+" e "-" worden ingedrukt. Op het indicatielampje van het potentieniveau verschijnt een "H" hetgeen aangeeft dat de brander nog warm is. Na enkele minuten verdwijnt deze indicatie.

Uitzetten van alle branders

Voor het tegelijkertijd uitzetten van alle branders volstaat het kort op de toets ON/OFF te drukken. Op deze manier komt het toestel in stand-by.

Instelling van de klok

Mochten er onderbrekingen van de stroomtoevoer optreden, dan moet de tijd van de klok op de kookplaat opnieuw ingesteld worden. Om de klok in te stellen moeten tegelijkertijd de toetsen in de afbeelding tenminste 3 seconden ingedrukt gehouden worden. Het knipperende cijfer links van de punt geeft de uren aan, het cijfer rechts van de punt de minuten. Met de toetsen "+" of "-" kan de juiste tijd worden ingesteld. Als u de toetsen "+" of "-" ingedrukt houdt, lopen de cijfers van de uren voortdurend door.



Om de minuten in te stellen moet opnieuw de toets van de klok worden ingedrukt. De cijfers gaan knipperen rechts van de scheidingspunt en vervolgens, om de minuten in te stellen, gaat u te werk als hiervoor werd beschreven. Door vervolgens nog eens op de toets van de klok te drukken, wordt de ingestelde tijd opgeslagen.

Deblokkering brander

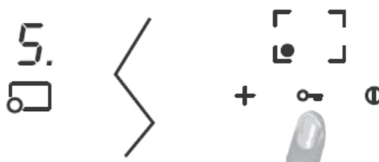
Na storingen van buitenaf (bijvoorbeeld ontbreken aan stroom of gastoevoer) kunnen de branders "blokkeren".



Op het display bij elke geblokkeerde brander wordt het teken "b" getoond. De deblokkering wordt ingeschakeld door tegelijkertijd de toetsen "-" en "sleutel" in te drukken, zoals aangegeven in de afbeelding, continu voor tenminste 2 sec. Aan het einde van de deblokkering worden de branders hersteld tot niveau 0, klaar om opnieuw ingeschakeld te worden. N.B: Als de procedure van deblokkering 5 keer achter elkaar herhaald wordt binnen 15 minuten, toont het toestel FLT06 en accepteert het geen enkele aanvraag voor deblokkering meer gedurende nog eens 15 minuten.

Blokkering toetsenbord

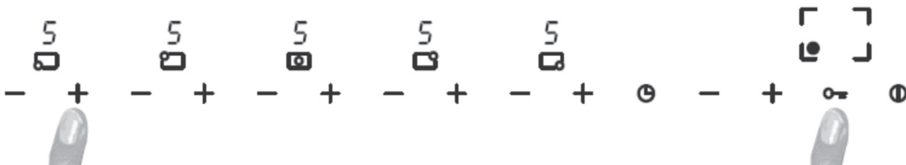
Deze wordt geactiveerd door alleen de toets "sleutel" tenminste 2 seconden in te drukken. Alle niveaus van de branders blijven op het huidige niveau. De status van het geblokkeerde toetsenbord wordt duidelijk bij het gaan branden van de decimale punten op de displays van elke brander. Tijdens de blokkering van het toetsenbord kunnen de niveaus van de branders of de instellingen van de timer niet meer worden gevarieerd, maar kan de plaat wel worden uitgescha-



keld met de toets ON/OFF. Een geblokkeerde brander kan niet worden gedeblokkeerd terwijl de blokkering van het toetsenbord actief is. Daarom is het noodzakelijk het toetsenbord te deblokkeren voordat de deblokkeerprocedure van de branders in gang wordt gezet.

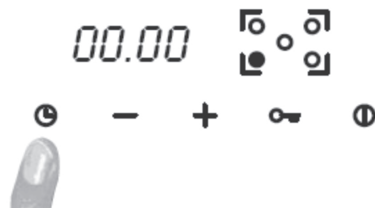
Deblokkering toetsenbord

Het toetsenbord wordt gedeblokkeerd door gedurende tenminste 2 sec op toets "sleutel" en toets "+" van de linkerbrander te drukken. Het deblokkeren van het toetsenbord wordt duidelijk bij het doven van de punten op de displays van het potentieniveau.



Programmering van de uitschakeltijd van een brander

Met dit toestel kan onafhankelijk voor elke brander een tijd worden ingesteld waarna de brander automatisch uit gaat.



Om de programmering van de timer van een brander in te stellen, moet de toets "timer" worden ingedrukt. In het deel van het bedieningspaneel staan de standen van elke brander aangegeven met een controlelampje. Het indicatielampje van de brander gaat branden om aan te geven dat de brander nu geselecteerd is voor de programmering. Met de toetsen "+" en "-" kunt u de brander die getimed moet worden, selecteren. De displaytimer duidt 00.00 aan, om aan te geven dat de bij de geselecteerde brander horende timer niet actief is.
Druk op de toets "sleutel". Het knipperende cijfer links van de punt geeft de uren aan, het cijfer rechts van de punt de minuten. Met de toetsen "+" of "-" kan de juiste tijd worden ingesteld met de cijfers van 0 tot 9. Als u de toetsen "+" of "-" ingedrukt houdt, lopen de cijfers van de uren voortdurend door. Om het aantal minuten te specificeren, opnieuw op de "sleutel" drukken. Het knipperen van de cijfers rechts van de scheidingspunt wordt geactiveerd. Om de minuten in te stellen, moet te werk worden gegaan zoals aangegeven voor de uren.
Tijdens de programmering van de tijd kan op elk moment de instelling op nul worden gesteld, door de toetsen "+" en "-" samen in te drukken.
Een tijd gelijk aan nul schakelt de timer van de brander uit. Om de gevisualiseerde tijd op het display te bevestigen moet op de toets "sleutel" worden gedrukt.
Nu blijven alleen de signaleringen knipperen van de branders die de timer actief hebben. Door op de toets "timer" te drukken kan worden teruggekeerd in de programmeringmodus om de overgebleven tijd tot het doven te tonen of om de huidige instellingen te wijzigen. Als tijdens de programmering geen enkele toets wordt ingedrukt gedurende meer dan 10 seconden, wordt de instelprocedure automatisch onderbroken en keert de hoofdvisualisering terug. Eventueel gewijzigde instellingen op de geselecteerde brander gaan niet verloren en de bijbehorende timer blijkt actief. De timer kan worden geprogrammeerd op brander uit of op brander aan en de telling start

meteen na bevestiging van de ingestelde tijd. Bij het vervallen van de telling dooft de getimede brander en tegelijkertijd klinkt er een aantal geluidsimpulsen. Het uitschakelen van een brander door de gebruiker bepaalt de uitschakeling van de bijbehorende timer.

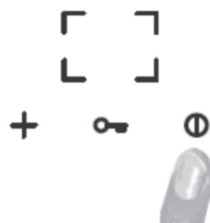
Gebruik van het toestel - uitvoering 4 branders

De symbolen die u boven elke branderknop ziet, geven de overeenkomst weer tussen de knop zelf en de brander.

Stand-by modus

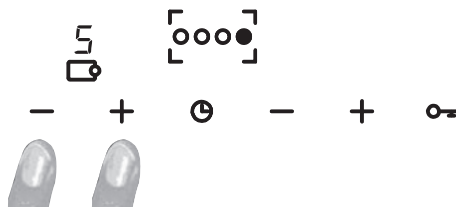
Na het toestel van stroom te hebben voorzien, wordt een korte autodiagnose gesteld en een ijking van het aanraaktoetsenbord (alle displays en controlelampjes blijven enkele seconden branden). Aan het einde dooft het display compleet.

Inschakelen van de kookplaat



Om de kookplaat in te schakelen moet de toets ON/OFF tenminste 2 seconden ingedrukt gehouden worden.
Het toestel gaat aan en de vijf displays van de branders geven het niveau nul aan, dat overeenkomt met de status van de branders, die uitgeschakeld zijn.

Aanzetten van een brander



Om een brander in te schakelen moet op de toetsen “+” en “-” op het bedieningspaneel worden gedrukt. Het drukken op de toetsen moet tegelijkertijd plaatsvinden gedurende tenminste 1 seconde. Na enkele seconden ontsteekt de brander en het werkingsniveau van de brander wordt ingesteld op 5. De ontsteking van de brander wordt ook gesignaleerd door het bijbehorende indicatielampje, dat de hele tijd blijft branden, wanneer de brander aan is.
Elke brander waarvoor de bijbehorende timer niet is geprogrammeerd, gaat automatisch na 4 uur voortdurend in werking zijn geweest, uit.

Afstelling van het vlamniveau van een brander

Bij een brandende brander moet voor het verhogen van het potentieniveau toets “+” worden ingedrukt. Voor het verlagen van het potentieniveau moet daarentegen toets “-” worden ingedrukt. Om een continue variatie van het niveau te verkrijgen moet toets “+” of toets “-” ingedrukt gehouden worden en losgelaten worden op het gewenste niveau. Het potentieniveau kan variëren van 1 tot 9. Tijdens de instelling gedraagt de brander zich anders:
– Als u na de variatie van 1 tot 9 gaat, gaat de brander naar stand 9 en stelt zich vervolgens af op de gewenste potentie;
– Als u daalt, van 9 tot 1, gebeurt de instelling op progressieve wijze.

Uitzetten van een brander

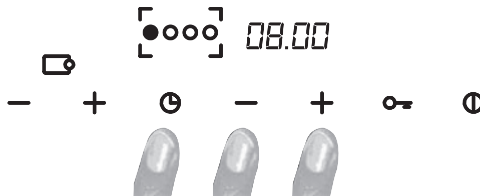
Voor het uitzetten van een brander moeten tegelijkertijd kort de toetsen "+" en "-" worden ingedrukt. Op het indicatielampje van het potentieniveau verschijnt een "H" hetgeen aangeeft dat de brander nog warm is. Na enkele minuten verdwijnt deze indicatie.

Uitzetten van alle branders

Voor het tegelijkertijd uitzetten van alle branders volstaat het kort op de toets ON/OFF te drukken. Op deze manier komt het toestel in stand-by.

Instelling van de klok

Na onderbrekingen van de stroomtoevoer moet de tijd van de klok op de kookplaat opnieuw ingesteld worden.

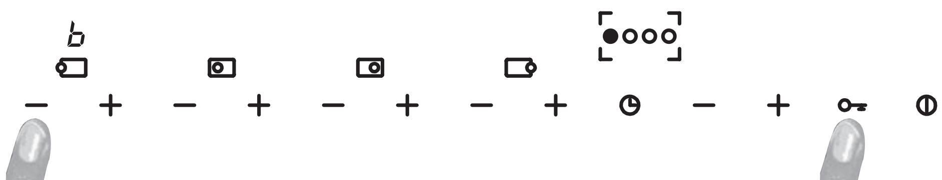


Om de klok in te stellen moeten tegelijkertijd de toetsen in de afbeelding tenminste 3 seconden ingedrukt gehouden worden. Het knipperende cijfer links van de punt geeft de uren aan, het cijfer rechts van de punt de minuten. Met de toetsen "+" of "-" kan de juiste tijd worden ingesteld. Als u de toetsen "+" of "-" ingedrukt houdt, lopen de cijfers van de uren voortdurend door.

Om de minuten in te stellen moet opnieuw de toets van de klok worden ingedrukt. De cijfers rechts van de scheidingspunt gaan knipperen en vervolgens moet, om de minuten in te stellen, te werk worden gegaan als hiervoor werd beschreven. Door vervolgens nog eens op de toets van de klok te drukken, wordt de ingestelde tijd opgeslagen.

Deblokkering brander

Na storingen van buitenaf (bijvoorbeeld ontbreken van stroom of gastoevoer) kunnen de branders "blokkeren".

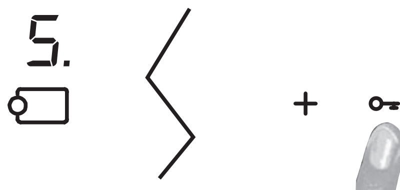


Op het display bij elke geblokkeerde brander wordt het teken "b" getoond. De deblokkering wordt ingeschakeld door tegelijkertijd de toetsen "-" en "sleutel", continu voor tenminste 2 sec. in te drukken, zoals aangegeven in de afbeelding.

Aan het einde van de deblokkering worden de branders hersteld tot niveau 0, klaar om opnieuw ingeschakeld te worden.

N.B: Als de deblokkeringsprocedure 5 keer achter elkaar herhaald wordt binnen 15 minuten, toont het toestel FLT06 en accepteert het geen enkele aanvraag voor deblokkering meer gedurende nog eens 15 minuten.

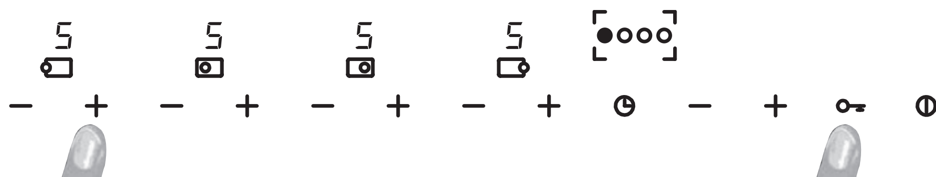
Blokkering toetsenbord



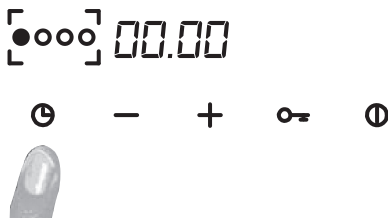
Deze wordt geactiveerd door alleen de toets “sleutel” tenminste 2 seconden in te drukken. Alle niveaus van de branders blijven op het actuele niveau. De status van het geblokkeerde toetsenbord wordt duidelijk bij het gaan branden van de decimale punten op de displays van elke brander. Tijdens de blokkering van het toetsenbord kunnen de niveaus van de branders of de instellingen van de timer niet meer worden gevarieerd, maar kan de plaat wel worden uitgeschakeld met de toets ON/OFF. Een geblokkeerde brander kan niet worden gedeblokkeerd, terwijl de blokkering van het toetsenbord actief is. Daarom is het noodzakelijk het toetsenbord te deblokkeren, voordat de deblokkeerprocedure van de branders in gang wordt gezet.

Deblokkering toetsenbord

Het toetsenbord wordt gedeblokkeerd door gedurende tenminste 2 sec op toets “sleutel” en toets “+” van de linkerbrander te drukken. Het deblokkeren van het toetsenbord wordt duidelijk bij het doven van de punten op de displays van het potentieniveau.



Programmering van de uitschakeltijd van een brander



Met dit toestel kan onafhankelijk voor elke brander een tijd worden ingesteld waarna de brander automatisch uitgaat.

Om de programmering van de timer van een brander in te stellen, moet de toets “timer” worden ingedrukt. In het deel van het bedieningspaneel staan de standen van elke brander aangegeven met een controlelampje. Het indicatielampje van de brander gaat branden om aan te geven dat de brander nu geselecteerd is voor de programmering. Met de toetsen “+” en “-” kunt u de brander die getimed moet worden, selecteren. De displaytimer duidt 00.00 aan, om aan te geven dat de bij de geselecteerde brander horende timer niet actief is.

Druk op de toets “sleutel”. Het knipperende cijfer links van de punt geeft de uren aan, het cijfer rechts van de punt de minuten. Met de toetsen “+” of “-” kan de juiste tijd worden ingesteld met de cijfers van 0 tot 9. Als u de toetsen “+” of “-” ingedrukt houdt, lopen de cijfers van de uren voortdurend door. Om het aantal minuten te specificeren, opnieuw op de “sleutel” drukken. Het knipperen van de cijfers rechts van de scheidingspunt wordt geactiveerd. Om de minuten in te stellen, moet te werk worden gegaan zoals aangegeven voor de uren.

Tijdens de programmering van de tijd kan op elk moment de instelling op nul worden gesteld, door de toetsen “+” en “-” samen in te drukken.

Als de tijd nul is, schakelt de timer van de brander uit. Om de gevisualiseerde tijd op het display te

bevestigen moet op de toets “sleutel” worden gedrukt.
Nu blijven alleen de signaleringen knipperen van de branders die de timer actief hebben. Door op de toets “timer” te drukken kan worden teruggekeerd in de programmeringmodus om de overgebleven tijd tot het doven te tonen of om de huidige instellingen te wijzigen. Als tijdens de programmering geen enkele toets wordt ingedrukt gedurende meer dan 10 seconden, wordt de instelprocedure automatisch onderbroken en keert de hoofdvisualisering terug. Eventueel gewijzigde instellingen op de geselecteerde brander gaan niet verloren en de bijbehorende timer blijkt actief. De timer kan worden geprogrammeerd op brander uit of brander aan en de telling start meteen na de bevestiging van de ingestelde tijd. Bij het vervallen van de telling dooft de getimede brander en tegelijkertijd klinkt er een aantal geluidsimpulsen. Het uitschakelen van een brander door de gebruiker bepaalt de uitschakeling van de bijbehorende timer.

Elektronische zelfdiagnose

De elektronische kaarten voeren een voortdurende controle op de eigen status uit. Wanneer er zich eventuele problemen met hardware of defecten in de kaart voordoen, waardoor de veiligheid van de eindgebruiker in gevaar kan komen, treedt het toestel in de status "veilig" waarin de magneetkleppen worden gedoofd en verschijnt er op het display een code die hoort bij het type defect.
In de meeste gevallen worden de beginparameters van de werking hersteld nadat de stroomtoevoer even is afgesloten en weer aangesloten. Op deze manier moet het probleem zijn opgelost.
Mocht het probleem toch aanhouden, dan moet het dichtstbijzijnde centrum voor technische service worden gebeld.
Hieronder staat een tabel met het type defect en de indicatie die op het display verschijnt.

Type storing	Getoonde foutcode	Oplossing
Enkele brander geblokkeerd	b	Voer de deblokkeerprocedure uit, zoals aangegeven in de voorgaande hoofdstukken.
Parasietvlam / storing meldingscircuit vlam op afzonderlijke brander	F	Sluit de stroomvoorziening af en sluit deze na enkele seconden weer aan. Als het probleem aanhoudt, bel dan het technische servicecentrum.
Storing controlecircuit hoofdafsluiter	FLt00	
Storing spanningsreferentie-eenheid	FLt01	
Storing watchdogcircuit	FLt02	
Storing deuren microbesturingseenheid	FLt03	
Eeprom-storing	FLt04	
Storing circuit pilotering afsluiters	FLt05	
Overschrijding van de maximumlimiet van 5 deblokkeringen binnen 15 minuten	FLt06	Voer de deblokkeerprocedure uit, zoals aangegeven in de voorgaande hoofdstukken.
Storing in het voedingscircuit	FLt08	Sluit de stroomvoorziening af en sluit deze na enkele seconden weer aan. Als het probleem aanhoudt, bel dan het technische servicecentrum.
Storing resonator / Algemene storing	FLt09	Voer de deblokkeerprocedure uit, zoals aangegeven in de voorgaande hoofdstukken.
Alle branders in de blokkeerstatus	FLt0A	Voer de deblokkeerprocedure uit, zoals aangegeven in de voorgaande hoofdstukken.
Communicatiefouten in de besturingslogica	FLt0C	Sluit de stroomvoorziening af en sluit deze na enkele seconden weer aan. Als het probleem aanhoudt, bel dan het technische servicecentrum.
Fout in de besturing van het toetsenbord	FLt0E	

Milieuvoorschriften

Laat de verpakkingsresten nooit onbeheerd achter. Scheid de diverse verpakkingsmaterialen per soort en lever ze af bij het dichtstbijzijnde afvalscheidingstation binnen uw gemeente.
Wij gebruiken voor de verpakking van onze producten niet-vervuilende en dus milieuvriendelijke en recyclebare materialen. Wij vragen daarom uw medewerking door te zorgen voor een juiste verwerking van het verpakkingsmateriaal. De adressen van de centra voor het verzamelen, de recycling of de verwerking zijn beschikbaar bij uw wederverkoper of bij de plaatselijke betrokken instanties.
Laat de verpakking of delen ervan niet zomaar ergens achter. Dit kan gevaar van verstikking opleveren voor kinderen, vooral de plastic zakjes. U moet ook zorgen voor een correcte verwerking van het oude apparaat.



Belangrijk: bezorg het apparaat bij het plaatselijk bevoegde bedrijf voor het inzamelen van afgedankte huishoudelijke apparaten. Met een correcte verwerking kunnen waardevolle materialen op intelligente wijze gerecycled worden. Voordat u uw apparaat wegdoet is het belangrijk dat u de elektrische voedingskabel afsnijdt en samen met de stekker verwijderd. Dit apparaat is voorzien van het merkteken conform de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. De richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recyclen van de afgedankte apparatuur welke gelden voor het gehele territorium van de Europese Unie.

Avant-propos

Boretti vous félicite de cette nouvelle acquisition pour votre cuisine. Boretti vous remercie également de la confiance que vous manifestez pour notre marque en achetant ce produit.

Avant d'en faire usage, nous vous conseillons de lire attentivement son mode d'emploi afin d'éviter tout problème et de vous garantir une utilisation correcte et en toute sécurité.

Si vous aviez cependant des questions à la lecture de ce mode d'emploi ou en cours d'utilisation de votre produit Boretti, n'hésitez pas à nous en faire part.

Vous trouverez les coordonnées de Boretti au verso de ce mode d'emploi.

Nous vous souhaitons un usage agréable !

Boretti

Sommaire

Avertissements généraux

Il est conseillé de lire ce livret d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil et de le conserver avec la table de cuisson pour pouvoir le consulter ultérieurement. Le livret doit être remis au nouveau propriétaire si l'appareil est vendu ou cédé, pour qu'il puisse se familiariser avec son fonctionnement et prendre connaissance des conseils d'utilisation.
Cet appareil de classe 3 a été fabriqué pour un usage domestique non professionnel dans des locaux d'habitation.

Il est conforme aux directives suivantes :
EEC 90/396 (Gaz) EEC 89/336
(Compatibilité électromagnétique)
EEC 2006/95/CE (Basse tension) EEC
89/109 (Contact avec les denrées alimentaires)

- L'installation doit être réalisée par un professionnel compétent et qualifié, conformément aux normes en vigueur.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes.
- Il ne doit pas être confié à des enfants ou à des personnes handicapées souffrant d'infirmités psychiques, motrices ou inexpérimentées, sans surveillance ou sans qu'elles aient reçu des conseils appropriés.
- Veiller à ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Avant de mettre l'appareil sous tension, vérifier qu'il est correctement réglé pour le type de gaz utilisé (voir paragraphe "Installation").
- Avant l'entretien ou le nettoyage, débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
- Vérifier que l'air circule autour de la table de cuisson à gaz. Si la ventilation est insuffisante, l'oxygène dans la pièce peut se raréfier.
- Pour une utilisation intensive et prolongée de l'appareil, il peut être nécessaire de créer une aération supplémentaire, par exemple, ouvrir une fenêtre ou augmenter la puissance d'aspiration mécanique, selon l'installation.
- Les produits de la combustion doivent être évacués à l'extérieur avec une hotte aspirante ou un ventilateur (voir paragraphe "Installation").
- Pour toute intervention ou modification, s'adresser à un service après-vente agréé et exiger des pièces détachées d'origine.

ATTENTION

L'étiquette intégrant le numéro de série de l'appareil est collée sous la table de cuisson.

Le fabricant décline toute responsabilité concernant les dommages causés aux personnes et aux biens par une mauvaise installation, un usage impropre, erroné ou déraisonnable de l'appareil.

Instructions pour l'installateur

Avertissement important
Les opérations décrites ci-dessous doivent être réalisées conformément aux normes en vigueur par un professionnel qualifié.
Le fabricant décline toute responsabilité concernant les dommages causés aux personnes, animaux ou objets si ces dispositions ne sont pas respectées.

Installation

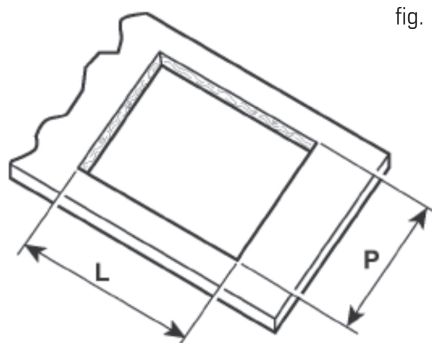
Montage de la table de cuisson
L'appareil est conçu pour être encastré dans un meuble résistant à la chaleur.
Les parois du meuble doivent pouvoir résister à une température supérieure de 75°C à la température ambiante, conformément aux normes européennes.
L'installation peut comporter une seule paroi latérale à droite ou à gauche de la table de cuisson, à 50 mm minimum du bord de l'appareil.
Éviter d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (rideaux, torchons, etc.).
Pratiquer une ouverture dans le plan du meuble aux dimensions indiquées sur la fig.1, en laissant au moins 50 mm entre le bord de l'appareil et les parois adjacentes.

mise en œuvre	Modèle (mm)	L (mm)	D (mm)
BTG-80	790 x 510	750	480
BTG-100	1000 x 400	950	365

S'il y a un placard au dessus de la table de cuisson, il doit être placé à 760 mm au moins du haut de l'appareil.
Il est conseillé d'isoler l'appareil du meuble sur lequel il est posé par une séparation, en laissant un vide d'au moins 10 mm (fig. 2).
Si la table de cuisson est placée au dessus d'un four, prendre toutes les mesures prévues par les normes de sécurité (CEI-UNI-CIG). Veiller en particulier à ce que le cordon électrique et le tuyau d'alimentation n'entrent pas en contact avec les parties chaudes du four. Si l'appareil est installé sur un four qui n'a pas de ventilation de refroidissement forcée, prévoir une prise d'air inférieure de 200 cm² et une bouche d'évacuation supérieure de 60 cm² au minimum pour permettre une aération suffisante.

NL FR D EN

fig. 1



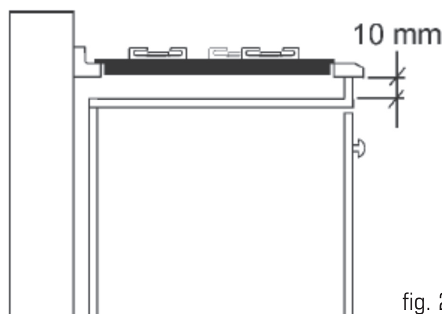


fig. 2

Fixation de la table de cuisson

Chaque table de cuisson est livrée avec une garniture spéciale.

Les accessoires de série comportent également des crochets de fixation.

Pour l'installation, procéder de la façon suivante.

– Enlever les grilles et les brûleurs.
– Retourner l'appareil et installer la garniture S sur le bord extérieur (fig. 3).
– Insérer et positionner la table de cuisson dans l'ouverture du meuble et la fixer avec les vis V des crochets G (fig. 4).

Local d'installation

fig. 3

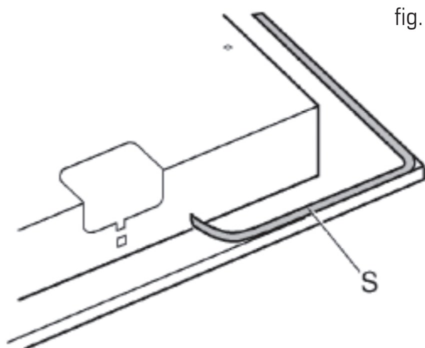
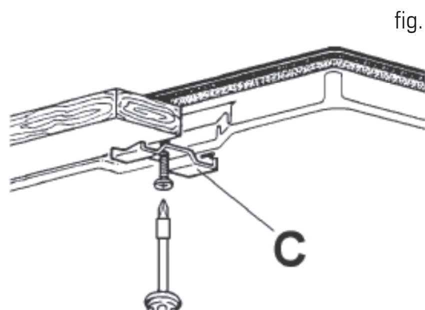


fig. 4



Cet appareil ne possède pas d'évacuation des produits de combustion, il est donc nécessaire de rejeter les fumées à l'extérieur à chaque utilisation, avec une hotte ou un ventilateur.

Le local d'installation doit bénéficier d'une circulation d'air naturelle pour permettre une bonne combustion du gaz et la ventilation du local ; le volume d'air ne doit pas être inférieur à 20 m³.

La circulation d'air doit être assurée par des ouvertures permanentes donnant sur l'extérieur dans les murs de la pièce.

La ventilation peut également provenir d'un local contigu conforme aux normes UNI-CIG 7129 et 7131).

Les ouvertures doivent avoir une surface minimale de 200 cm².

Branchement au gaz

Vérifier que la table de cuisson est équipée pour le type de gaz disponible (voir l'étiquette sous l'appareil).

Suivre les consignes données au paragraphe “Adaptation au type de gaz et réglage“.

L'appareil doit être relié au circuit de gaz par des tubes en métal rigides conformes à la norme UNI-CIG 7129 et par des tubes flexibles en acier pour passage de gaz conformes à la norme UNI-CIG 9891.

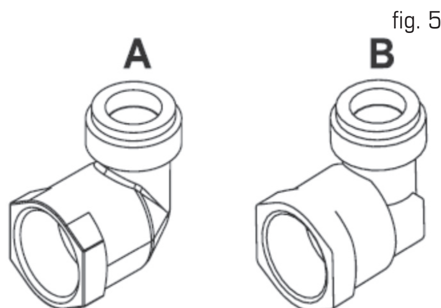
Certains modèles sont livrés avec deux raccords :

un raccord cylindrique A, un raccord conique B (fig.5). Choisir le raccord adapté au pays d'installation.

Le branchement ne doit pas exercer de tension sur la rampe de gaz.

Lorsque l'installation est terminée, vérifier l'étanchéité des raccords avec de l'eau savonneuse.

fig. 5



Branchement électrique

Le raccordement au réseau électrique doit être réalisé par un professionnel qualifié, conformément aux normes en vigueur.

La tension du circuit électrique doit correspondre à celle qui figure sur l'étiquette collée sous l'appareil.

Vérifier que le circuit électrique est relié à une prise de terre efficace, conforme aux normes et aux dispositions en vigueur. La mise à la terre est obligatoire.

ATTENTION Si le circuit électrique de l'habitation n'est pas aux normes et ne dispose pas d'une prise de terre efficace, l'appareil ne fonctionne pas.

Si l'appareil n'a pas de fiche, appliquer une fiche normalisée sur le cordon d'alimentation.

Pour un raccordement direct au réseau, prévoir un coupe-circuit avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète de l'appareil en classe de surtension III, conformément aux règles d'installation.

Pendant les coupures d'électricité, l'appareil ne fonctionne pas : il est impossible d'allumer les brûleurs avec un briquet ou un allume-gaz extérieur.

La table de cuisson peut être utilisée tout de même si le cordon d'alimentation est relié à un groupe de continuité. Elle peut alors être mise en service normalement.

Adaptation au type de gaz et réglage

Si la table de cuisson est pré équipée pour un autre type de gaz que celui qu'on souhaite utiliser, remplacer les brûleurs et configurer la carte électronique avec les nouveaux paramètres.

Remplacement des brûleurs

Pour choisir le nouveau modèle de brûleur, suivre les indications du tableau “Caractéristiques techniques” ci-dessous.

Procéder de la façon suivante.

– Enlever les grilles et les brûleurs.
– Avec la clé droite L, dévisser les gicleurs U (fig.6) et U1/U2 (fig.7) et les remplacer par le modèle correspondant au type de gaz à utiliser.
– Bloquer le gicleur sans trop le serrer.

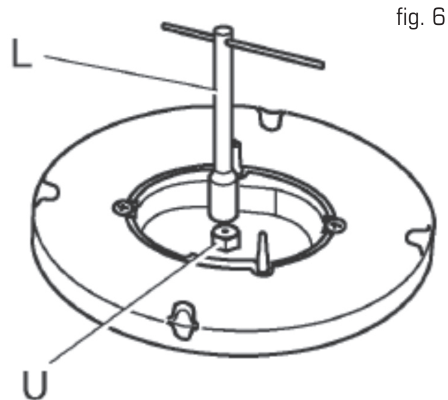


fig. 6

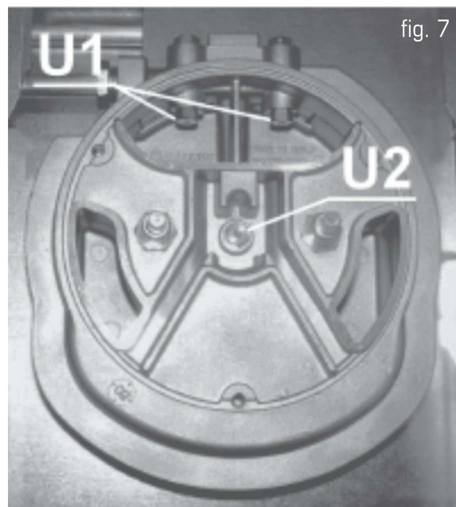
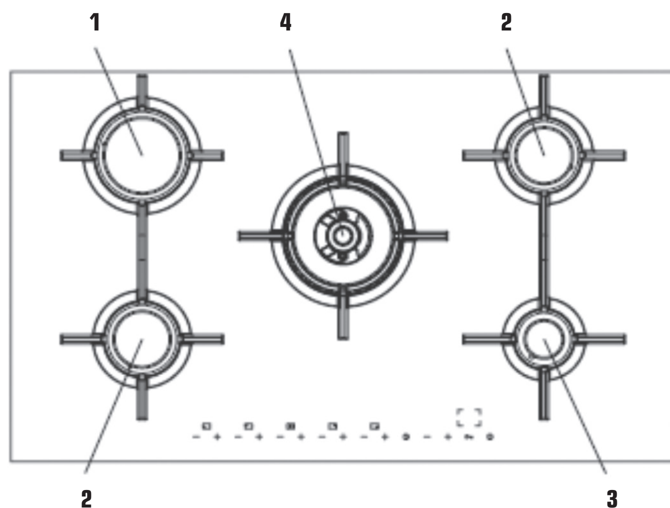


fig. 7

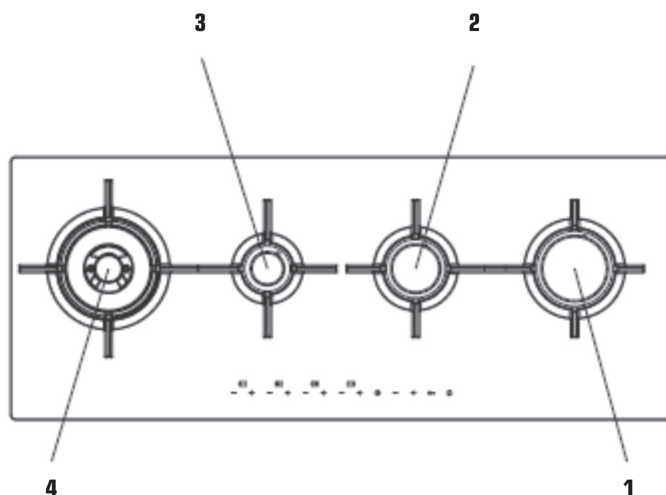
NL
FR
D
EN

Description de la table de cuisson

BTG-80



BTG-100

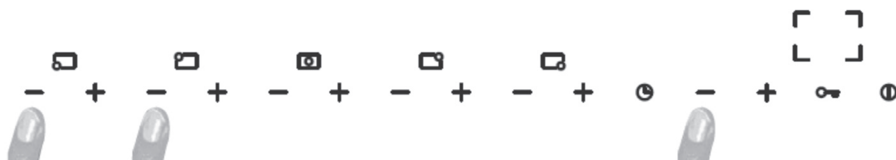


1 Brûleur rapide de 3000 W
2 Brûleur semi rapide de 1650 W
3 Brûleur auxiliaire de 1000 W
4 Brûleur triple couronne de 4000 W

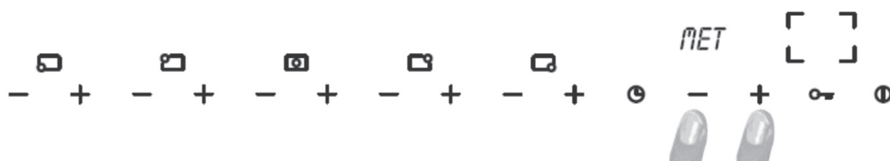
Instructions pour l'installateur

Choix du type de combustible (table de cuisson 5 foyers)

La table de cuisson peut être configurée pour le gaz méthane ou le GPL. Pour sélectionner le combustible, la table de cuisson doit être allumée et les brûleurs éteints.



Appuyer 3 secondes simultanément sur les touches "-" (voir figure ci-dessus). Le témoin du niveau de puissance s'éteint. Selon la configuration active, le message "Met" ou "Gpl" s'affiche.



Pour choisir le réglage, utiliser les touches "+" et "-".



Pour terminer la procédure, sélectionner la touche minuterie.
Cette fonction efface la temporisation des brûleurs.

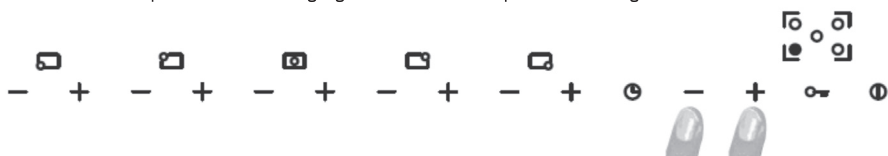
NL
FR
D
EN

Réglage du ralenti des brûleurs (table de cuisson 5 foyers)

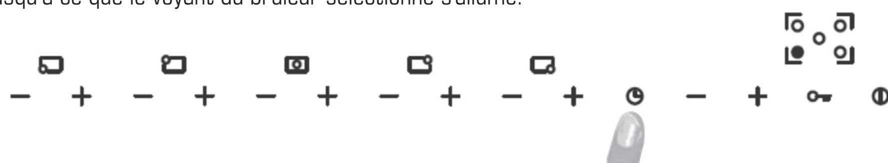
Pour régler le ralenti, vérifier que la flamme reste allumée, sans casserole sur la grille, le brûleur sur 1. Pour modifier le réglage, exécuter la procédure suivante.



Appuyer 3 secondes simultanément sur les touches “+” et “-” (voir figure ci-dessus).
L’activation de la procédure de réglage est confirmée par le message “MIN” sur l’afficheur.



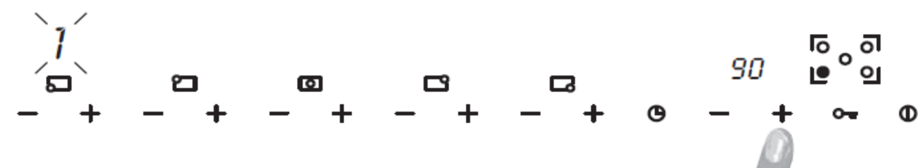
Sélectionner le brûleur à régler avec les touches “+” et “-”. Appuyer plusieurs fois sur ces touches jusqu’à ce que le voyant du brûleur sélectionné s’allume.



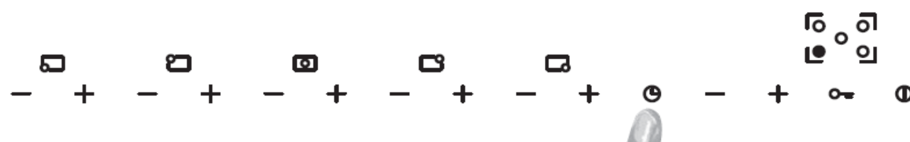
Pour confi rmer la sélection, appuyer sur le symbole de la minuterie.

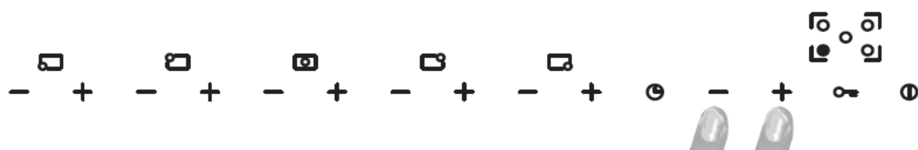


Après un test dans lequel le brûleur au niveau 9 commence et se termine à la position 1, (vous ne pouvez pas régler lors de l'essai) Pour augmenter ou diminuer la puissance du ralenti, utiliser les touches “+” et “-”. Vous pouvez régler entre 1 et 9

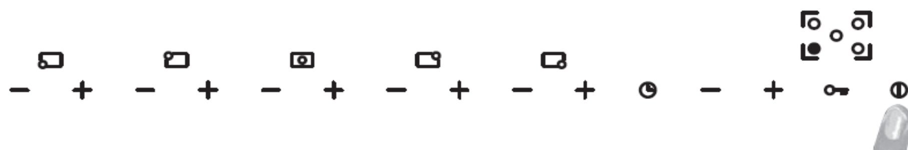


Quand tous les brûleurs ont été réglés, appuyer à nouveau sur la touche de la minuterie pour terminer la procédure. Le réglage des ralentis est enregistré par le système et utilisé pour le fonctionnement courant de la table de cuisson.





Pour passer au brûleur suivant, répéter la procédure depuis la premier figure. Pour quitter éteindre la machine avec le bouton marche / arrêt.



NL

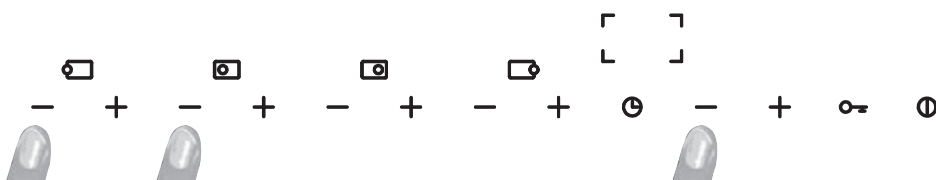
FR

D

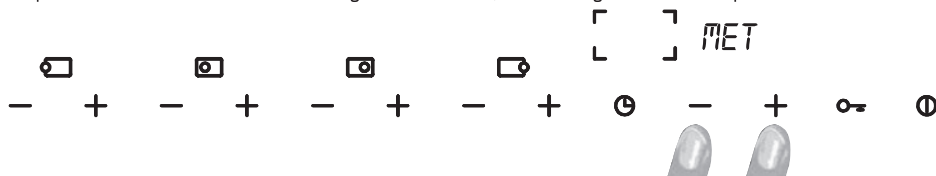
EN

Choix du type de combustible (table de cuisson 4 foyers)

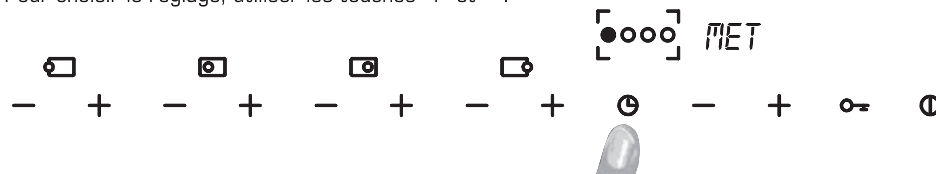
La table de cuisson peut être configurée pour le gaz méthane ou le GPL. Pour sélectionner le combustible, la table de cuisson doit être allumée et les brûleurs éteints.



Appuyer 3 secondes simultanément sur les touches “-” (voir figure ci-dessus). Le témoin du niveau de puissance s’éteint. Selon la configuration active, le message “Met” ou “Gpl” s’affiche.



Pour choisir le réglage, utiliser les touches “+” et “-”.



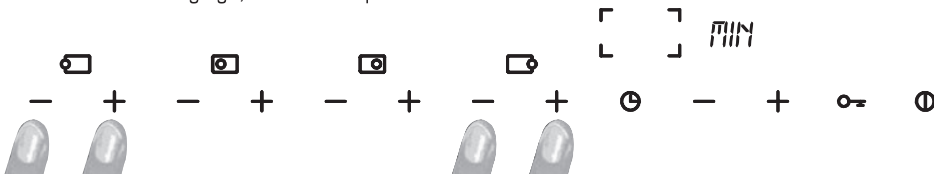
Pour terminer la procédure, sélectionner la touche minuterie.

Cette fonction efface la temporisation des brûleurs.

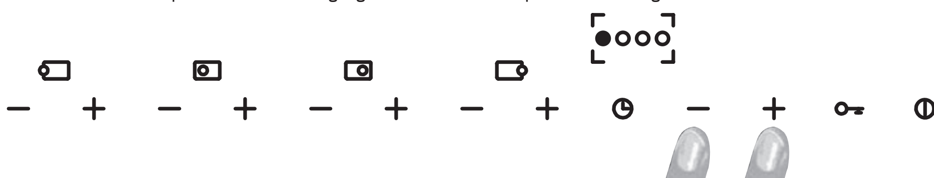
Réglage du ralenti des brûleurs (table de cuisson 4 foyers)

Pour régler le ralenti, vérifier que la flamme reste allumée sans casserole sur la grille, le brûleur sur 1.

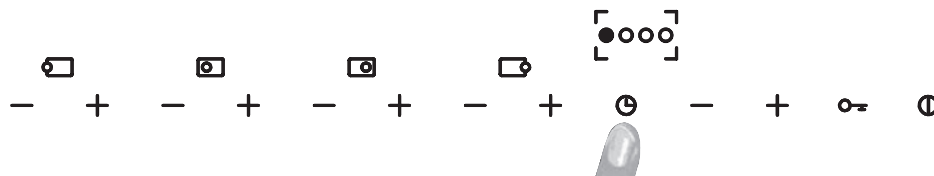
Pour modifier le réglage, exécuter la procédure suivante.



Appuyer 3 secondes simultanément sur les touches “+” et “-” (voir figure ci-dessus).
L’activation de la procédure de réglage est confirmée par le message “MIN” sur l’afficheur.



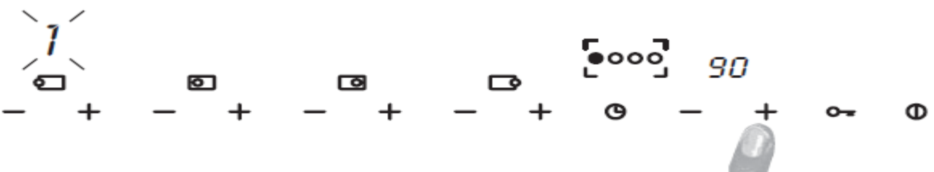
Sélectionner le brûleur à régler avec les touches “+” et “-”. Appuyer plusieurs fois sur ces touches jusqu’à ce que le voyant du brûleur sélectionné s’allume.



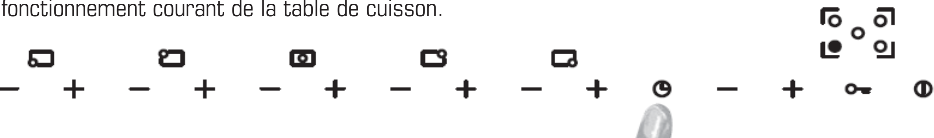
Pour confirmer la sélection, appuyer sur le symbole de la minuterie.

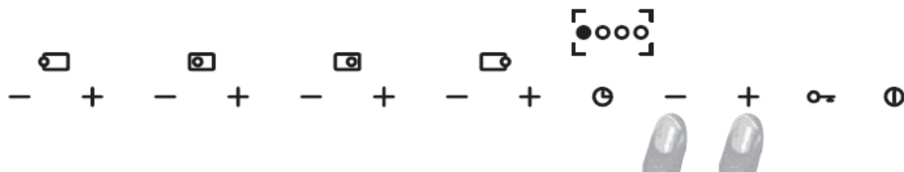


Après un test dans lequel le brûleur au niveau 9 commence et se termine à la position 1, (vous ne pouvez pas régler lors de l'essai) Pour augmenter ou diminuer la puissance du ralenti, utiliser les touches “+” et “-”. Vous pouvez régler entre 1 et 9

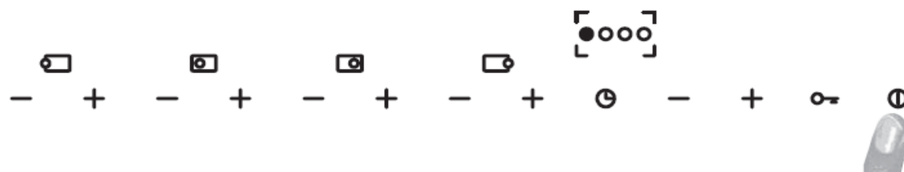


Quand tous les brûleurs ont été réglés, appuyer à nouveau sur la touche de la minuterie pour terminer la procédure. Le réglage des ralentis est enregistré par le système et utilisé pour le fonctionnement courant de la table de cuisson.





Pour passer au brûleur suivant, répéter la procédure depuis la premier figure. Pour quitter éteindre la machine avec le bouton marche / arrêt.



Instructions pour l'installateur

NL
FR
D
EN

Entretien

Remplacement du cordon d'alimentation

Pour remplacer le cordon d'alimentation, utiliser un modèle H05VV-F ou H05RR-F ayant une section de 3 x 0,75 mm².
Le raccord au bornier doit être exécuté comme le montre la figure ci-contre.
Fil L marron (phase)
Fil N bleu (neutre)
Fil vert-jaune (terre)

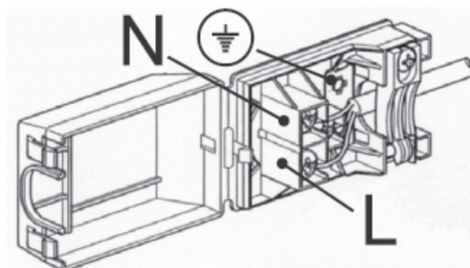


Tableau des caractéristiques techniques

Brûleurs		gaz	Pression d'exercice	Puissance thermique		Diamètre gicleurs	Diamètre by pass robinets	Puissance thermique (w)	
N°	**Dénomination**		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	**Rapide**	G30	28-30	218	–	87	42	3000	950
		G31	37	214	–	87	42	3000	950
		G20	20	–	286	129	Rég.	3000	950
		G25	25	–	332	132	Rég.	3000	950
2	**Semi rapide**	G30	28-30	120	–	65	31	1650	600
		G31	37	118	–	65	31	1650	600
		G20	20	–	157	97	Rég.	1650	600
		G25	25	–	183	100	Rég.	1650	600
3	**Auxiliaire**	G30	28-30	73	–	50	27	1000	450
		G31	37	71	–	50	27	1000	450
		G20	20	–	95	77	Rég.	1000	450
		G25	25	–	111	80	Rég.	1000	450
4	**Triple couronne**	G30	28-30	255	–	46/65	60	4000	2100
		G31	37	250	–	46/65	60	4000	2100
		G20	20	–	334	71/95	Rég.	4000	2100
		G25	25	–	443	71/100	Rég.	4000	2100

Avertissements généraux

Mode d'emploi des brûleurs

Pour optimiser le rendement de la table de cuisson et éviter de gaspiller du gaz, le diamètre de la casserole doit correspondre à la puissance du brûleur (voir tableau suivant) et la flamme ne doit pas dépasser du fond de l'ustensile.

Utiliser la pleine puissance pour porter rapidement les liquides à ébullition, le ralenti pour faire réchauffer les aliments et maintenir l'ébullition.

Brûleurs	Puissance (W)	Ø Casserole
Auxiliaire	1000	10 - 14 cm
Semi rapide	1650	16 - 18 cm
Rapide	3000	20 - 22 cm
Triple couronne	4000	24 - 26 cm

Avertissements

En cas d'extinction accidentelle de la flamme, un système de sécurité tente de rallumer le brûleur. Si le brûleur ne se rallume pas après trois tentatives, le système le bloque et la lettre "b" apparaît sur l'afficheur de ce foyer. Dans ce cas, mettre en œuvre la procédure de déblocage décrite ci-dessous.

– Veiller à ce que la graisse ou l'huile utilisée pour la cuisson ne s'enflamme pas en surchauffant.
– Ne pas utiliser de spray près de l'appareil quand il fonctionne.
– Ne pas placer de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs pour éviter tout risque de débordement ou de renversement.
– S'assurer que les poignées des casseroles sont positionnées correctement.
– Quand le brûleur s'allume, vérifier que la flamme est régulière, la réduire ou l'éteindre avant d'enlever la casserole.

Nettoyage

Avant toute opération, débrancher l'appareil du réseau électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur. Laisser refroidir la table de cuisson avant de la nettoyer.

Pièces en acier et vitrocéramique

Enlever les restes d'aliments et les projections de graisse du plan de cuisson avec la raclette spéciale (en option). Nettoyer la surface avec du SIDOL, du STAHLFIX ou d'autres produits de même nature et du papier absorbant. Ne pas utiliser d'éponge abrasive ou de détergent chimique.

Brûleurs et grilles

Ces pièces peuvent être enlevées pour faciliter le nettoyage. Après avoir lavé les brûleurs avec une éponge et de l'eau savonneuse ou un détergent léger, bien les sécher et les remettre soigneusement en place dans leur logement.
Vérifier que les fentes des chapeaux de brûleurs ne sont pas bouchées. Vérifier que la sonde de la soupape de sécurité et l'électrode d'allumage restent suffisamment propres pour garantir un bon fonctionnement.

Les grilles peuvent être lavées au lave-vaisselle.
Toutes les opérations d'installation, de réglage et d'adaptation au type de gaz doivent être exécutées par des professionnels qualifiés conformément aux normes en vigueur.
Des instructions spécifiques sont données dans les chapitres du livret destinés à l'installateur.

Mode d'emploi de la table de cuisson 5 foyers

Un repère sérigraphié permet d'associer chaque commande au foyer qui lui correspond.

Mode stand by

Dès qu'il est sous tension, l'appareil effectue un autodiagnostic rapide et un calibrage du clavier tactile (les afficheurs et les voyants restent allumés quelques secondes). Puis l'afficheur s'éteint complètement.

Mise en marche de la table de cuisson

Pour allumer la table de cuisson, maintenir la pression sur la touche ON/OFF pendant au moins 2 secondes.
L'appareil s'allume, les cinq brûleurs sont éteints, les afficheurs sont sur zéro.



NL
FR
D
EN

Comment allumer les brûleurs



Pour allumer un brûleur, appuyer sur les touches "+" et "-" du bandeau de commande correspondant à ce foyer. Exercer une pression simultanée et continue sur ces touches pendant au moins 1 seconde. Le brûleur s'allume sur le niveau 5 au bout de quelques instants. Le témoin de fonctionnement reste actif jusqu'à l'extinction du brûleur.
Les brûleurs dont la temporisation n'est pas programmée s'éteignent au bout de 4 heures de marche continue.

Réglage de la flamme des brûleurs

Allumer le brûleur et appuyer sur la touche "+" pour augmenter la puissance. Appuyer sur la touche "-" pour la diminuer. Pour faire défiler le chiffre de la puissance, exercer une pression continue sur la touche "+" ou "-" et la relâcher au niveau désiré. Le niveau de puissance peut être réglé entre 1 et 9.
Pendant le réglage, le brûleur se comporte de la façon suivante :
– si le réglage va de 1 vers 9, le brûleur se positionne d'abord sur 9 avant de s'arrêter sur la puissance désirée
– si le réglage va de 9 vers 1, la modification est progressive.

Extinction d'un seul brûleur

Pour éteindre un des brûleurs, appuyer brièvement et simultanément sur les touches "+" et "-" du foyer. La lettre "H" qui apparaît sur l'indicateur du niveau de puissance signifie que le brûleur est encore chaud. Ce témoin s'efface au bout de quelques minutes.

Extinction de tous les brûleurs

Pour éteindre simultanément tous les brûleurs, appuyer brièvement sur la touche ON/OFF et remettre l'appareil en stand by.

Réglage de l'horloge



Après une coupure d'électricité, il est nécessaire de rétablir le réglage de l'heure affichée sur l'horloge de la table de cuisson.
Pour effectuer ce réglage, appuyer simultanément pendant au moins 3 secondes sur les touches représentées par la figure. Le chiffre qui clignote à gauche du point indique les heures, celui de droite les minutes. Pour augmenter ou diminuer l'heure, utiliser les touches "+" ou "-".
Pour faire défiler le chiffre des heures, exercer une pression continue sur la touche "+" ou "-".
Pour régler les minutes, appuyer à nouveau sur la touche qui porte le symbole de l'horloge. Les chiffres à droite du point de séparation clignotent. Pour modifier les minutes, procéder de la même façon. Pour enregistrer le réglage de l'heure, appuyer à nouveau sur la touche qui porte le symbole de l'horloge.

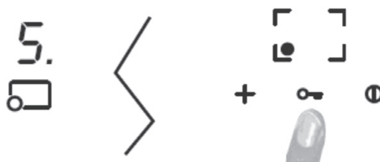
Déblocage des brûleurs

À la suite d'une anomalie extérieure (par exemple panne d'électricité ou de gaz), les brûleurs peuvent se bloquer.



Le caractère "b" apparaît sur l'afficheur du brûleur bloqué. Pour le débloquer, exercer une pression simultanée et continue sur les touches "-" et "clé" (voir figure) pendant au moins 2 secondes.
Une fois débloqués, les brûleurs sont remis à zéro et peuvent être rallumés.
N.B Si la procédure de déblocage est répétée 5 fois de suite en 15 minutes, le système affiche le message FLT06 et n'accepte pas de nouvelle commande de déblocage pendant une autre période de 15 minutes.

Blocage du clavier

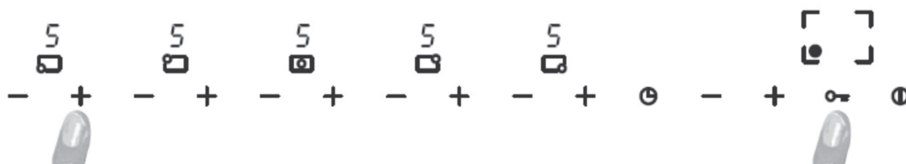


Pour activer le blocage du clavier, appuyer sur la touche "clé" pendant au moins 2 secondes. Les brûleurs restent réglés sur le niveau de puissance courant. Le blocage du clavier est confirmé par l'apparition du séparateur décimal sur l'afficheur des brûleurs. Pendant le blocage du clavier, le niveau de puissance des brûleurs et le réglage de la minuterie ne peuvent pas être modifiés, mais il est toujours possible d'éteindre la table de cuisson en appuyant sur la

touche ON/OFF. Il n'est pas possible de débloquer les brûleurs quand le clavier est bloqué. Il faut donc débloquer le clavier avant les brûleurs.

Déblocage du clavier

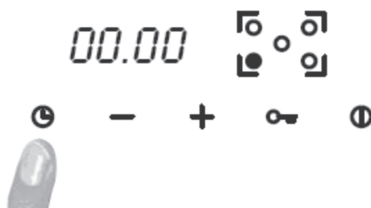
Pour débloquer le clavier, appuyer sur la touche “clé” et sur la touche “+” du brûleur de gauche pendant au moins 2 s. Le déblocage du clavier est confirmé par l'extinction des points sur les afficheurs du niveau de puissance.



Programmation du temps d'extinction des brûleurs



Cette table de cuisson permet de définir pour chaque brûleur un temps au-delà duquel il s'éteint automatiquement.



Pour définir la temporisation d'un brûleur, appuyer sur la touche “timer”. Dans cette partie du bandeau de commande, la position des brûleurs est représentée par un voyant. Ce voyant lumineux confirme que le brûleur est sélectionné pour la programmation. Utiliser les touches “+” et “-” pour choisir le brûleur à temporiser. L'afficheur de la minuterie indique 00.00 quand la temporisation du brûleur sélectionné n'est pas active.
Appuyer à nouveau sur la touche “clé”. Le chiffre qui clignote à gauche du point indique les heures, celui de droite les minutes. Les touches “+” ou “-” permettent d'augmenter ou de diminuer l'heure de 0 à 9. Pour faire défiler le chiffre des heures, exercer une pression continue sur la touche “+” ou “-”. Pour régler les minutes, appuyer à nouveau sur la touche “clé”. Les chiffres à droite du point de séparation clignotent. Pour modifier les minutes, procéder comme pour les heures.
Pendant le paramétrage de la temporisation, il est possible à tout moment de remettre le réglage courant à zéro en appuyant simultanément sur les touches “+” et “-”.
La saisie d'un temps égal à zéro désactive la temporisation du brûleur. Pour confirmer le temps indiqué par l'afficheur, appuyer sur la touche “clé”.
Seuls les voyants des brûleurs dont la temporisation est active restent allumés et continuent à clignoter. La touche “timer” permet d'entrer dans le mode programmation, d'afficher le temps qui reste avant l'extinction du brûleur ou de modifier les paramètres courants. Si, pendant la programmation, aucune touche n'est activée pendant plus de 10 secondes, la procédure s'interrompt automatiquement et le système revient à l'affichage principal. Les réglages en cours sur le brûleur sélectionné ne sont pas perdus et la temporisation reste active. La minuterie peut être réglée avec le brûleur éteint ou allumé. Le compte à rebours démarre immédiatement après la confirmation du temps prédéfini. À la fin du compte à rebours, le brûleur temporisé s'éteint. En même temps, la table de cuisson émet une séquence d'impulsions sonores. L'extinction d'un brûleur par l'utilisateur entraîne la désactivation du temporisateur correspondant.

Mode d’emploi de la table de cuisson 4 foyers

Un repère sérigraphié permet d’associer chaque commande au foyer qui lui correspond.

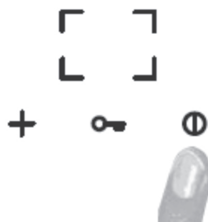
Mode stand by

Dès qu’il est sous tension, l’appareil effectue un autodiagnostic rapide et un calibrage du clavier tactile (les afficheurs et les voyants restent allumés quelques secondes). Puis l’afficheur s’éteint complètement.

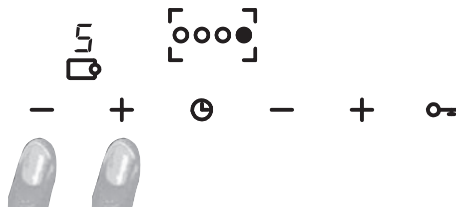
Mise en marche de la table de cuisson

Pour allumer la table de cuisson, maintenir la pression sur la touche ON/OFF pendant au moins 2 secondes.

L’appareil s’allume, les quatre brûleurs sont éteints, les afficheurs sont sur zéro.



Comment allumer un brûleur



Pour allumer un brûleur, appuyer sur les touches “+” et “-” du bandeau de commande correspondant à ce foyer. Exercer une pression simultanée et continue sur les touches pendant au moins 1 seconde. Le brûleur s’allume sur le niveau 5 au bout de quelques instants. Le témoin de fonctionnement reste actif jusqu’à l’extinction du brûleur.

Les brûleurs dont la temporisation n’est pas programmée s’éteignent au bout de 4 heures de marche continue.

Réglage de la flamme d’un brûleur

Allumer le brûleur et appuyer sur la touche “+” pour augmenter la puissance. Appuyer sur la touche “-” pour la diminuer. Pour faire défiler le chiffre de la puissance, exercer une pression continue sur la touche “+” ou “-” et la relâcher au niveau désiré. Le niveau de puissance peut être réglé entre 1 et 9. Pendant le réglage, le brûleur se comporte de la façon suivante :

– si le réglage va de 1 vers 9, le brûleur se positionne d’abord sur 9 avant de s’arrêter sur la puissance désirée

– si le réglage va de 9 vers 1, la modification est progressive.

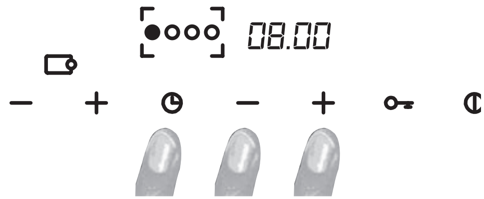
Extinction d’un seul brûleur

Pour éteindre un des brûleurs, appuyer brièvement et simultanément sur les touches “+” et “-” du foyer. La lettre “H” qui apparaît sur l’indicateur du niveau de puissance signifie que le brûleur est encore chaud. Ce témoin s’efface au bout de quelques minutes.

Extinction de tous les brûleurs

Pour éteindre simultanément tous les brûleurs, appuyer brièvement sur la touche ON/OFF et remettre l’appareil en stand by.

Réglage de l'horloge



Après une coupure d'électricité, il est nécessaire de rétablir le réglage de l'heure affichée sur l'horloge de la table de cuisson.
Pour effectuer ce réglage, appuyer simultanément pendant au moins 3 secondes sur les touches représentées par la figure. Le chiffre qui clignote à gauche du point indique les heures, celui de droite les minutes. Pour augmenter ou diminuer l'heure, utiliser les touches "+" ou "-".
Pour faire défiler le chiffre des heures, exercer une pression continue sur la touche "+" ou "-".
Pour régler les minutes, appuyer à nouveau sur la touche qui porte le symbole de l'horloge. Les chiffres à droite du point de séparation clignotent. Pour modifier les minutes, procéder de la même façon. Pour enregistrer le réglage de l'heure, appuyer à nouveau sur la touche qui porte le symbole de l'horloge.

NL

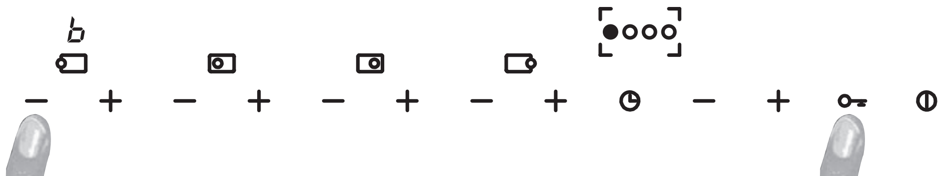
FR

D

EN

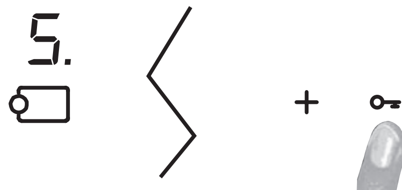
Déblocage des brûleurs

À la suite d'une anomalie extérieure (par exemple panne d'électricité ou de gaz) les brûleurs peuvent se bloquer.



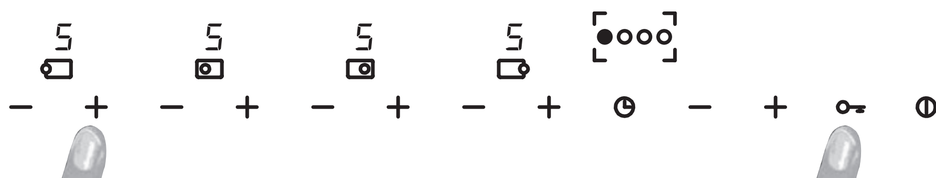
Le caractère "b" apparaît sur l'afficheur du brûleur bloqué. Pour le débloquer, exercer une pression simultanée et continue sur les touches "-" et "clé" (voir figure) pendant au moins 2 secondes.
Une fois débloqués, les brûleurs sont remis à zéro et peuvent être rallumés.
N.B Si la procédure de déblocage est répétée 5 fois de suite en 15 minutes, le système affiche le message FLT06 et n'accepte pas de nouvelle commande de déblocage pendant une autre période de 15 minutes.

Blocage du clavier



Pour activer le blocage du clavier, appuyer sur la touche "clé" pendant au moins 2 secondes. Les brûleurs restent réglés sur le niveau de puissance courant. Le blocage du clavier est confirmé par l'apparition du séparateur décimal sur l'afficheur des brûleurs. Pendant le blocage du clavier, le niveau de puissance des brûleurs et le réglage de la minuterie ne peuvent pas être modifiés, mais il est toujours possible d'éteindre la table de cuisson en appuyant sur la touche ON/OFF. Il n'est pas possible de débloquer les brûleurs quand le clavier est bloqué. Il faut donc débloquer le clavier avant les brûleurs.

Déblocage du clavier



Pour débloquer le clavier, appuyer sur la touche “clé” et sur la touche “+” du brûleur de gauche pendant au moins 2 s. Le déblocage du clavier est confirmé par l’extinction des points sur les afficheurs du niveau de puissance.

Programmation du temps d’extinction des brûleurs







Cette table de cuisson permet de définir pour chaque brûleur un temps au-delà duquel il s’éteint automatiquement.

Pour définir la temporisation d’un brûleur, appuyer sur la touche “timer”. Dans cette partie du bandeau de commande, la position des brûleurs est représentée par un voyant. Ce voyant lumineux confirme que le brûleur est sélectionné pour la programmation. Utiliser les touches “+” et “-” pour choisir le brûleur à temporiser. L’afficheur de la minuterie indique 00.00 quand la temporisation du brûleur sélectionné n’est pas active.

Appuyer à nouveau sur la touche “clé”. Le chiffre qui clignote à gauche du point indique les heures, celui de droite les minutes. Les touches “+” ou “-” permettent d’augmenter ou de diminuer l’heure de 0 à 9. Pour faire défiler le chiffre des heures, exercer une pression continue sur la touche “+” ou “-”. Pour régler les minutes, appuyer à nouveau sur la touche “clé”. Les chiffres à droite du point de séparation clignotent. Pour modifier les minutes, procéder comme pour les heures.

Pendant le paramétrage de la temporisation, il est possible à tout moment de remettre le réglage courant à zéro en appuyant simultanément sur les touches “+” et “-”.

La saisie d’un temps égal à zéro désactive la temporisation du brûleur. Pour confirmer le temps indiqué par l’afficheur, appuyer sur la touche “clé”.

Seuls les voyants des brûleurs dont la temporisation est active restent allumés et continuent à clignoter. La touche “timer” permet d’entrer dans le mode programmation, d’afficher le temps qui reste avant l’extinction du brûleur ou de modifier les paramètres courants. Si, pendant la programmation, aucune touche n’est activée pendant plus de 10 secondes, la procédure s’interrompt automatiquement et le système revient à l’affichage principal. Les réglages en cours sur le brûleur sélectionné ne sont pas perdus et la temporisation reste active. La minuterie peut être réglée avec le brûleur éteint ou allumé. Le compte à rebours démarre immédiatement après la confirmation du temps prédéfini. À la fin du compte à rebours, le brûleur temporisé s’éteint. En même temps, la table de cuisson émet une séquence d’impulsions sonores. L’extinction d’un brûleur par l’utilisateur entraîne la désactivation du temporisateur correspondant.

Autodiagnostic électronique

Les cartes électroniques exécutent un autodiagnostic permanent. Si des problèmes matériels ou une panne interne à la carte font courir un risque à la sécurité de l'utilisateur, le système se met en "sécurité", les électrovannes s'éteignent et l'afficheur donne un code de panne.
Le plus souvent, il suffit de couper l'alimentation électrique puis de la rétablir pour réinitialiser les paramètres de fonctionnement. Cette intervention peut résoudre le problème.
Si la panne persiste, appeler le service après-vente le plus proche.
Le tableau ci-dessous met en relation les types de panne et les codes qui apparaissent sur l'afficheur.

Type d'anomalie	Code d'erreur affiché	Solution
Un seul brûleur bloqué	b	Exécuter la procédure de déblocage indiquée aux chapitres précédents.
Flamme parasite / Anomalie du circuit de détection de la flamme sur le brûleur	F	Couper l'alimentation électrique et la rétablir après quelques secondes. Si le problème persiste, appeler le service après-vente.
Anomalie du circuit de commande de la vanne principale	FLt00	
Anomalie du circuit de tension de référence	FLt01	
Anomalie du circuit watchdog	FLt02	
Anomalie portes micro contrôleur	FLt03	
Anomalie Eeprom	FLt04	
Anomalie circuit de pilotage des vannes	FLt05	
Dépassement des 5 déblocages en 15 minutes	FLt06	Exécuter la procédure de déblocage indiquée aux chapitres précédents.
Anomalie du circuit d'alimentation	FLt08	Couper l'alimentation électrique et la rétablir après quelques secondes. Si le problème persiste, appeler le service après-vente.
Anomalie résonateur / Anomalie générale	FLt09	Exécuter la procédure de déblocage indiquée aux chapitres précédents.
Tous les brûleurs bloqués	FLtOA	Exécuter la procédure de déblocage indiquée aux chapitres précédents.
Erreur de communication avec la commande centrale	FLtOC	Couper l'alimentation électrique et la rétablir après quelques secondes. Si le problème persiste, appeler le service après-vente.
Erreur de commande du clavier	FLtOE	

Dispositions concernant l’environnement

Rassemblez toujours les restes d’emballage afi n qu’ils ne s’éparpillent pas. Triez les différents matériaux d’emballage et les déposer auprès du centre de traitement des déchets le plus proche. Pour emballer nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants, recyclables et donc préservant l’environnement. Nous vous demandons donc de veiller à un traitement approprié des matériaux d’emballage. Les coordonnées des centres de collecte, recyclage et traitement des déchets sont disponibles auprès de votre dépositaire ou des institutions locales concernées. Ne jamais jeter l’emballage ou des déchets d’emballage n’importe où. Les enfants risquent en effet, par exemple, de s’étouffer comme pour les sacs en plastique.

Vous devez également veiller à une évacuation et un traitement appropriés de votre ancienne cuisinière.





Important: respectez les consignes suivantes si vous souhaitez mettre l’appareil au rebut, pour quelque raison que ce soit : mettez l’appareil au rebut auprès du centre local désigné pour la collecte des appareils ménagers. Un traitement correct permet de recycler les matériaux de valeur de manière intelligente. Avant de jeter l’appareil, il est important que vous coupiez le câble d’alimentation électrique et retiriez le câble et sa fiche. Cet appareil est pourvu d’une marque indiquant sa conformité à la directive européenne 2002/96CE relative à la mise au rebut des appareils électroniques et électriques. Cette directive détermine les normes de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut en vigueur dans l’ensemble de l’Union européenne.

Vorwort

Herzlichen Glückwunsch! Jetzt nennen Sie offi ziell einen Boretti Ihr Eigen. In den kommenden Jahren werden Sie entdecken, dass ein Boretti das Kochen zu einem wahren Fest werden lässt.

Bei der Entwicklung Ihres Einbaugeräts haben wir alles getan, damit Sie als Koch im Mittelpunkt stehen. Deshalb halten Sie auch keine Anleitung im Format eines Telefonbuchs in den Händen, sondern ein handliches, sehr gut lesbares Exemplar. Genau so ist auch Ihr Einbaugerät, das heißt: verständlich und übersichtlich.

Wir empfehlen Ihnen, vor Inbetriebnahme Ihres Einbaugeräts diese Anleitung aufmerksam durchzulesen, damit es nicht zu Problemen kommt.

Falls nach dem Lesen der Anleitung oder im Einsatz noch Fragen zum Produkt auftauchen, dann hören wir Ihre Fragen gern von Ihnen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen!

Boretti

Inhalt

Allgemeine hinweise

Bitte lesen die diese Anleitung vor dem Einbau oder der Benutzung des Gerätes durch.
Es ist wichtig, dass das Handbuch für späteres Nachschlagen zusammen mit dem Gerät aufbewahrt wird. Sollte das Gerät verkauft oder an einen anderen Eigentümer übertragen werden, ist stets sicherzustellen, dass das Handbuch das Gerät begleitet, sodass es vom neuen Eigentümer bzw. Installateur eingesehen werden kann.
Dieses Gerät entspricht der Klasse 3, d. h., es wurde ausschließlich als Kochgerät für die nicht gewerbliche Verwendung in Privathaushalten konzipiert.

Dieses Gerät erfüllt die Richtlinien:
90/396/EWG (Gasgeräte) 89/336/EWG (Elektromagnetische Verträglichkeit)
EWG 2006/95/EG (Niederspannung) 89/109/EWG (Kontakt mit Lebensmitteln)

- Die Installation muss von einem qualifizierten Fachmann und unter Beachtung der jeweils anwendbaren gesetzlichen Vorgaben vorgenommen werden.
- Dieses Gerät wurde für den Gebrauch durch Erwachsene entwickelt.
- Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder oder Personen vorgesehen, die in ihrer psychischen oder motorischen Leistungsfähigkeit beeinträchtigt sind oder denen es an Erfahrung oder Kenntnissen mangelt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in der Benutzung des Gerätes unterrichtet.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht an dem Gerät herumspielen.
- Prüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an das Versorgungsnetz, ob es für die am Installationsort vorhandene Gasart voreingestellt ist (siehe Abschn. „Installation“).
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten immer vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
- Sorgen Sie für eine großzügig bemessene Luftzirkulation um das Gasgerät. Eine unzureichende Belüftung führt zu Sauerstoffmangel.
- Bei intensiver oder langer Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, z. B. durch Öffnen eines Fensters oder durch Erhöhung der Leistung der mechanischen Belüftung (Abzugshaube), falls vorhanden.
- Die Verbrennungsprodukte müssen über eine Abzugshaube oder einen Elektroventilator nach außen abgeleitet werden (vgl. Abschn. „Installation“).
- Wenden Sie sich für eventuelle Eingriffe oder Änderungen an eine autorisierte Kundendienststelle und verlangen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

ACHTUNG:
Das Typenschild mit der Seriennummer ist unter dem Kochfeld aufgeklebt.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eventuelle Sach- oder Personenschäden, die auf eine nicht korrekte Installation oder unsachgemäßen, fälschlichen bzw. unverantwortlichen Einsatz des Gerätes zurückzuführen sind.

Installationsanleitung

Wichtiger hinweis:
Die nachstehend beschriebenen arbeiten müssen von einem autorisierten fachmann und unter beachtung der jeweils anwendbaren gesetzlichen vorschriften ausgeführt werden.
Der hersteller übernimmt keinerlei haftung für verletzungen von personen und tieren oder sachschäden, die durch nichtbeachtung dieser bestimmungen verursacht werden:

Installation

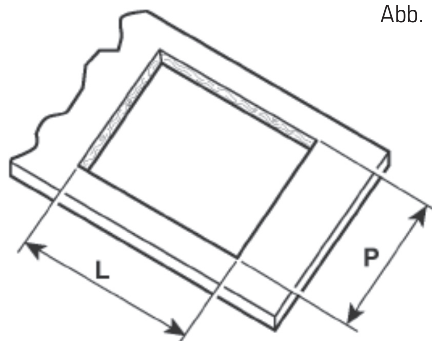
Einbau des Kochfeldes
Das Gerät wurde für den Einbau in hitzebeständige Möbel konstruiert.
In Erfüllung der europäischen Normen müssen die Wände des Untermöbels eine Temperaturbeständigkeit von mindestens 75 °C oberhalb der Raumtemperatur aufweisen.
Das Kochfeld darf einseitig entweder rechts oder links neben einer Wand installiert werden, zu welcher ein Abstand von mindestens 50 mm einzuhalten ist.
Vermeiden Sie den Einbau des Gerätes in der Nähe von entflammbaren Materialien wie Vorhängen, Tüchern usw.
Schneiden Sie in die Arbeitsplatte des Untermöbels eine Nische mit den in Abb. 1 angegebenen Maßen, wobei jeweils ein Mindestabstand von 50 mm zwischen Geräterand und der Rück- bzw. Seitenwand zu belassen ist.

Umsetzung	Model (mm)	L (mm)	D (mm)
BTG-80	790 x 510	750	480
BTG-100	1000 x 400	950	365

Der vertikale Abstand zwischen der Kochmulde und eventuell darüber installierten Hängemöbeln muss mindestens 760 mm betragen.
Es wird empfohlen, das Gerät durch den Einbau eines Zwischenbodens vom Untermöbel zu isolieren und dazwischen einen Freiraum von mindestens 10 mm zu belassen. (Abb. 2).
Falls das Gerät auf einem Backofen eingebaut wird, sind die erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen für eine sichere Installation in Übereinstimmung mit den Unfallschutzvorschriften (CEI-UNI-CIG) zu treffen. Insbesondere ist darauf zu achten, dass das Stromkabel und die Versorgungsleitung so montiert werden, dass sie nicht mit den heißen Teilen des Backofens in Kontakt kommen. Darüber hinaus sind bei Installation über einem Backofen ohne Zwangskühlung Luftöffnungen mit einer unteren Eintrittsfläche von mindestens 200 cm² und einer oberen Austrittsfläche von mind. 60 cm² vorzusehen, um die erforderliche Luftzirkulation zu gewährleisten.



Abb. 1



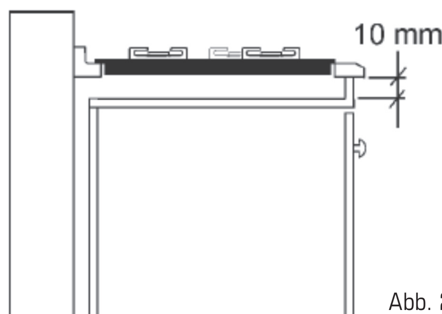


Abb. 2

Befestigung des Kochfeldes

Im Lieferumfang jeder Kochmulde ist eine Spezialdichtung enthalten.

Zudem wird eine Reihe von Klammern für die Befestigung der Kochmulde geliefert.

Installation des Kochfeldes:

– Nehmen Sie die Topfträger und Brenner von der Kochfläche.
– Drehen Sie das Gerät um und verlegen Sie die Dichtung S entlang des Außenrandes (siehe Abb. 3).
– Setzen Sie das Kochfeld in Aussparung der Arbeitsplatte ein und sichern Sie es mit den Schrauben V und Befestigungsklammern G (siehe Abb. 4).

Abb. 3

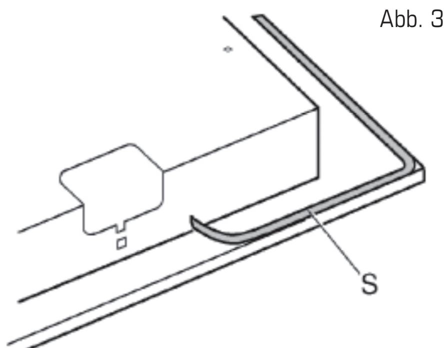
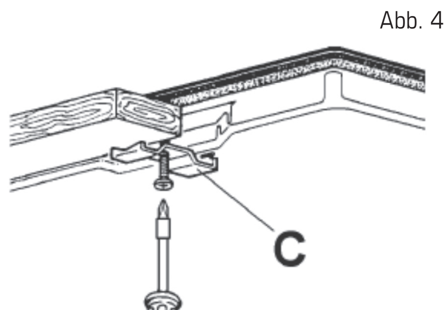


Abb. 4



Installationsraum

Dieses Gerät wird ohne Abzug für die Verbrennungsprodukte geliefert. Die Rauchgase müssen daher über eine Abzugshaube bzw. einen Elektroventilator, der bei jeder Inbetriebnahme des Gerätes in Funktion tritt, nach außen abgeführt werden. Für eine korrekte Gasverbrennung und eine angemessene Belüftung muss der Raum, in dem das Gerät installiert wird, über eine natürliche Luftzufuhr verfügen. Das erforderliche Luftvolumen darf nicht weniger als 20 m^3 betragen. Die Luftzufuhr muss durch permanente Öffnungen nach außen in den Wänden des Installationsraumes erfolgen.

Die Belüftung kann auch über einen Nebenraum erfolgen, wobei die Vorgaben der UNI CIG-Normen 7129 und 7131 zu beachten sind.

Der Mindestquerschnitt der Öffnungen muss 200 cm^2 betragen.

Gasanschluss

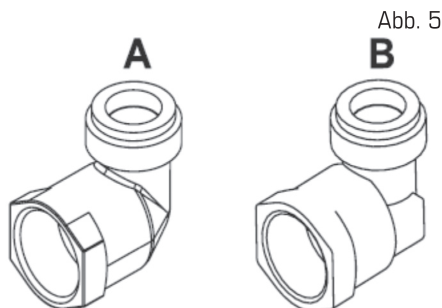
Vergewissern Sie sich dass, dass das Gerät auf die vorhandene Gasart eingestellt ist (siehe Typenschild unter dem Gerät).

Bitte beachten Sie die Anleitungen im Abschnitt „Umstellung auf eine andere Gasart und Einstellungen“, falls die Anpassung an eine andere Gasart erforderlich ist. Für den Anschluss des Gerätes an das Gasnetz müssen starre Metallrohre in Konformität mit der UNI-CIG-Norm 7129 oder flexible Stahlschläuche gemäß UNI-CIG-Norm 9891 verwendet werden.

Im Lieferumfang einiger Modelle sind zwei Anschlüsse enthalten: ein zylindrischer Anschluss A und ein kegelförmiger Anschluss B (Abb. 5). Wählen Sie je nach Bestimmungsland den passenden Anschluss. Die Gasrampe darf durch den Anschluss keinen Zug- oder Druckspannungen ausgesetzt werden.

Prüfen Sie nach Abschluss der Installation die

Abb. 5



Dichtheit der Anschlussstellen mit Seifenlösung.

Stromanschluss
Der Anschluss an das Stromnetz muss von einem Fachmann unter Beachtung der jeweils anwendbaren gesetzlichen Vorgaben vorgenommen werden.
Die Spannung der elektrischen Anlage muss mit den Angaben des Typenschildes unter dem Gerät übereinstimmen.
Die elektrische Anlage muss an eine angemessene Erdung angeschlossen werden, die den gesetzlichen Anforderungen entspricht. Die einwandfreie Erdung ist obligatorisch.

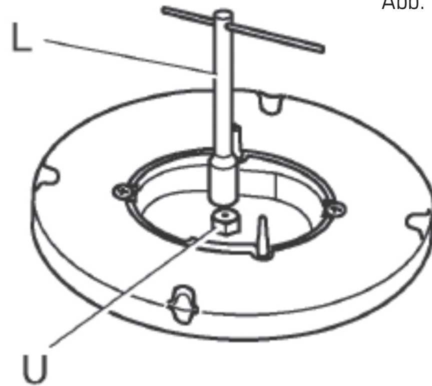
ACHTUNG: Falls die bauseitige elektrische Anlage nicht den Normen entspricht oder nicht richtig geerdet ist, funktioniert das Gerät nicht.

Wenn das Gerät ohne Stecker geliefert wird, muss ein Normstecker am Versorgungskabel installiert werden.
Bei direktem Netzanschluss ist ein Trennschalter mit einem Mindestabstand der Kontakte zu installieren, der unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III und in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften die komplette Trennung vom Netz gewährleistet.
Bei Stromausfall kann das Gerät nicht in Betrieb genommen werden; es ist nicht möglich, die Brenner mit Streichhölzern oder externen Zündern zu zünden.
Das Gerät funktioniert jedoch korrekt, wenn das Versorgungskabel an eine unterbrechungsfreie Stromversorgung angeschlossen wurde. In diesem Fall funktioniert das Gerät normal.

Umstellung auf eine andere gasart und einstellungen
Falls die voreingestellte Gasart nicht mit den örtlichen Voraussetzungen kompatibel ist, müssen die Brennerdüsen ausgetauscht und die Steuerplatine mit den Parametern der neuen Konfiguration programmiert werden.

Austausch der Düsen
Bitte wählen Sie die passenden Düsen nach den Angaben der nachstehenden Tabelle „Technische Daten“.
Für den Austausch der Düsen gehen Sie folgendermaßen vor:
– Nehmen Sie die Topfträger und Brenner ab.
– Schrauben Sie mit einem geraden Schlüssel die Düse U (Abb. 6) und U1/U2 (Abb. 7) ab und montieren Sie statt dessen die für die verwendete Gasart passende.
– Die Düse ohne übermäßige Schließkraft arretieren.

Abb. 6





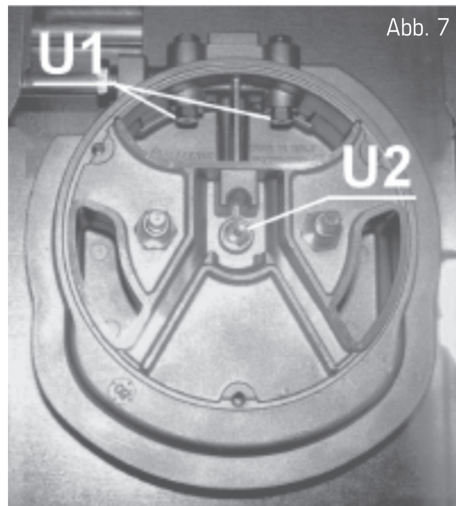
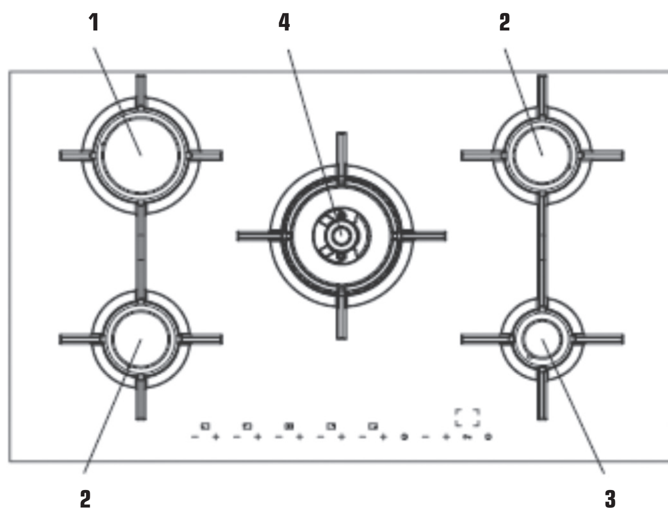


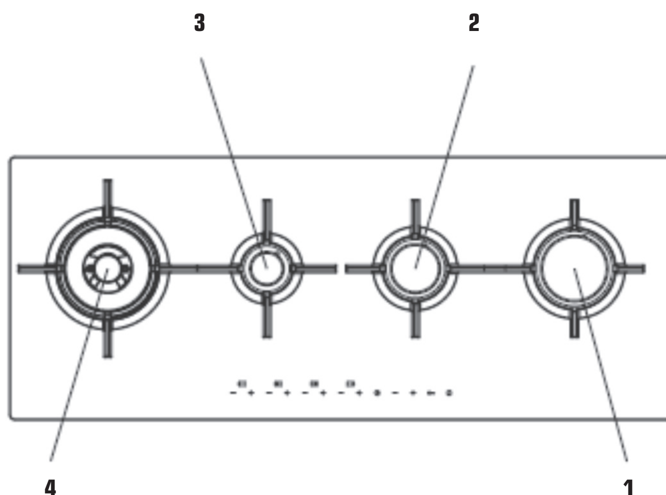
Abb. 7

Beschreibung der kochfelder

BTG-80



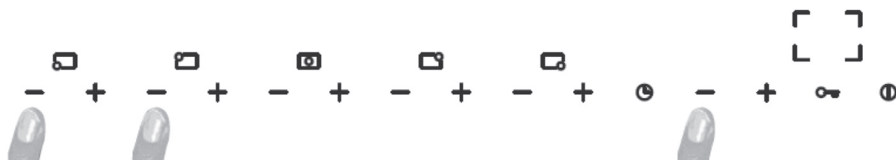
BTG-100



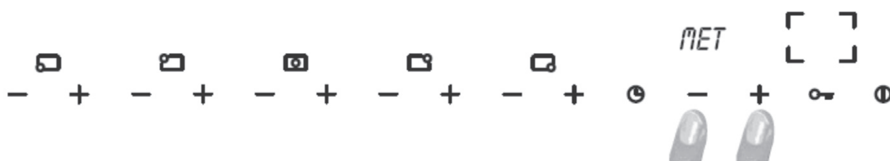
1 Starkbrenner bis 3000 W
2 Normalbrenner bis 1650 W
3 Sparbrenner bis 1000 W
4 Dreikreisbrenner bis 4000 W

Wahl des Brennstoffs (Ausführung mit fünf Kochstellen)

Die Kochmulde kann für den Betrieb mit Erdgas oder Flüssiggas konfiguriert werden. Um das Anwahlverfahren der Gasart zu aktivieren, muss die Kochmulde eingeschaltet und alle Kochstellen ausgeschaltet sein.



Es ist ausreichend die „-"-Tasten etwa drei Sekunden gleichzeitig zu drücken (vgl. Abb. oben). Daraufhin schaltet sich das Brenner-Display aus und auf den Timer-Displays wird je nach aktueller Konfiguration „MET“ (Erdgas) oder „GPL“ (Flüssiggas) eingeblendet.
De gewenste instelling kan worden gekozen met de toetsen “+” en “-”.



Die gewünschte Einstellung wird mit den Tasten „+“ und „-” angewählt.



Betätigen Sie abschließend die Timer-Taste, um die Einstellung zu beenden.
Die Aktivierung dieser Funktion bewirkt die Löschung eventuell programmierter Abschaltzeiten der Brenner.

Regulierung der Mindestleistung der Brenner (Ausführung mit fünf Kochstellen)

Bei korrekter Einstellung der Mindestleistung darf die Flamme bei Brennersteuerung auf Pos. 1 und ohne Kochgeschirr auf dem Topfträger nicht ausgehen.

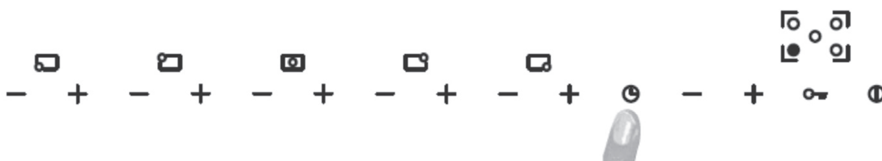
Die Mindestleistung jedes einzelnen Brenners lässt sich folgendermaßen einstellen:



Es ist ausreichend, die Tasten „+" und „-" etwa drei Sekunden gleichzeitig zu drücken (vgl. Abb. oben). Nach der Aktivierung des Einstellverfahrens wird am Display „MIN" angezeigt.



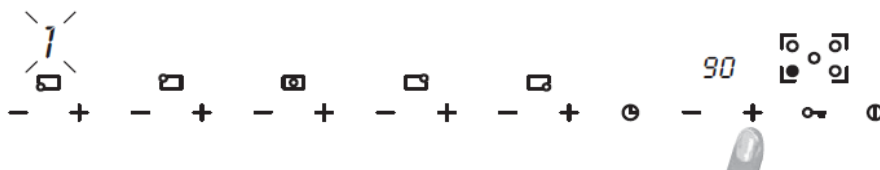
Wählen Sie nun mit den Tasten „+" und „-" den gewünschten Brenner an. Durch wiederholte Betätigung dieser Tasten leuchtet auf der LED-Anzeige die angewählte Kochstelle auf.



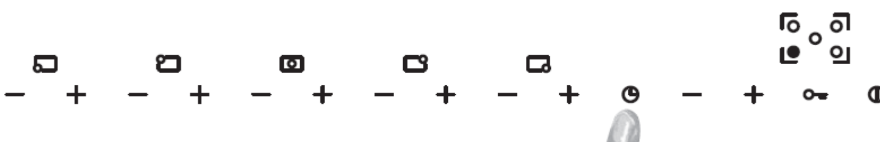
Drücken Sie zur Bestätigung der Anwahl auf das Timer-Symbol.

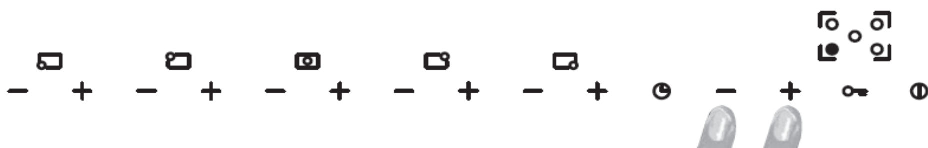


Nach wenigen Sekunden wird der Brenner entzündet. Er macht einen Test, beginnt an Position 9 und endet auf Position 1. Während des Tests können Sie nicht steuern. Die Minimalleistung kann dann mit den Tasten „+" und „-" entsprechend erhöht bzw. verringert werden. die Anordnung ist einstellbar zwischen 1 und 9.

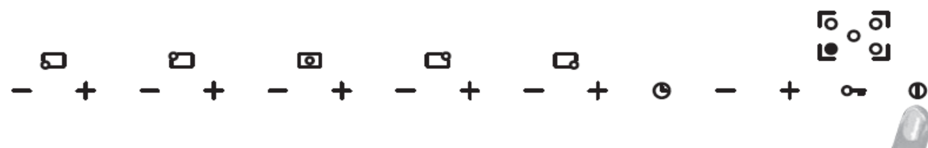


Wenn die Brenner eingestellt ist, drücken Sie erneut die Timer-Taste, um das Einstellverfahren zu beenden. Die Minimalleistungen werden gespeichert und während des Normalbetriebs verwen-det.





Sie können diesen Vorgang für alle Brenner wiederholen. Um zu beenden, schalten Sie das Gerät aus durch Drücken den Ein / Aus-Taste.

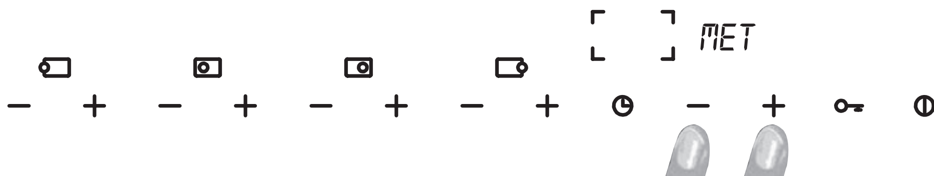


Wahl des Brennstoffs (Ausführung mit vier Kochstellen)

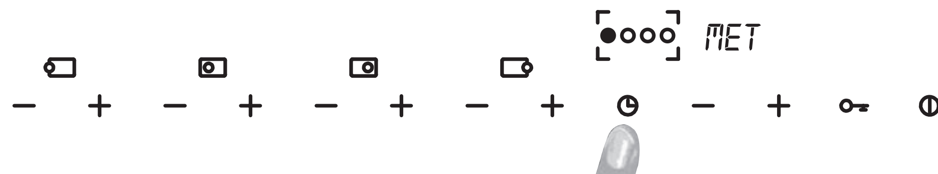
Die Kochmulde kann für den Betrieb mit Erdgas oder Flüssiggas konfiguriert werden. Um das Anwahlverfahren der Gasart zu aktivieren, muss die Kochmulde spannungsversorgt und alle Kochstellen ausgeschaltet sein.



Es ist ausreichend die „-"-Tasten etwa drei Sekunden gleichzeitig zu drücken (vgl. Abb. oben). Daraufhin schaltet sich das Brenner-Display aus und auf den Timer-Displays wird je nach aktueller Konfiguration „MET“ (Erdgas) oder „GPL“ (Flüssiggas) eingeblendet.



Die gewünschte Einstellung wird mit den Tasten „+“ und „-" angewählt.

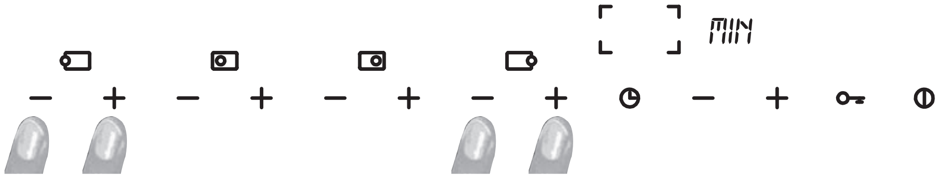


Betätigen Sie abschließend die Timer-Taste, um die Einstellung zu beenden.
Die Aktivierung dieser Funktion bewirkt die Löschung eventuell programmierter Abschaltzeiten der Brenner.

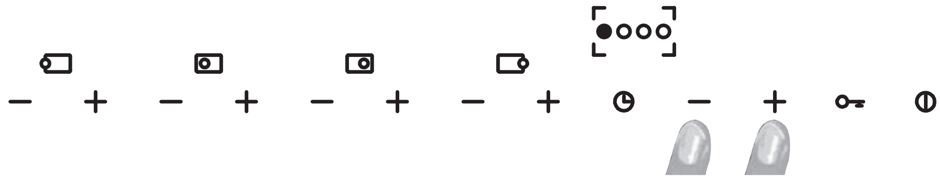
Regulierung der Mindestleistung der Brenner (Ausführung mit vier Kochstellen)

Bei korrekter Einstellung der Mindestleistung darf die Flamme bei Brennersteuerung auf Pos. 1 und ohne Kochgeschirr auf dem Topfträger nicht ausgehen.

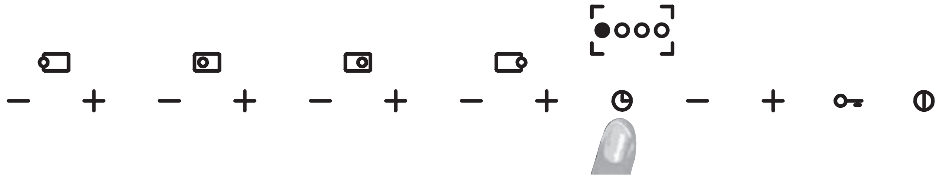
Die Mindestleistung jedes einzelnen Brenners lässt sich folgendermaßen einstellen:



Es ist ausreichend, die Tasten „+“ und „-” etwa drei Sekunden gleichzeitig zu drücken (vgl. Abb. oben). Nach der Aktivierung des Einstellverfahrens wird am Display „MIN“ angezeigt.



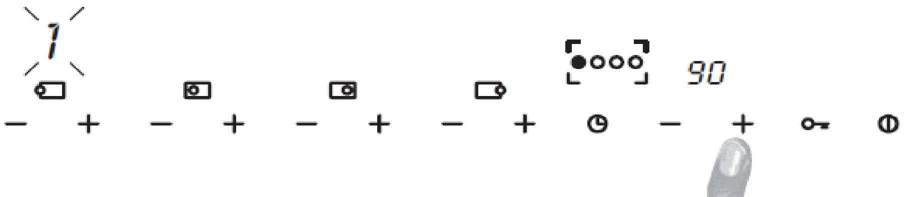
Wählen Sie nun mit den Tasten „+” und „-” den gewünschten Brenner an. Durch wiederholte Betätigung dieser Tasten leuchtet auf der LED-Anzeige die angewählte Kochstelle auf.



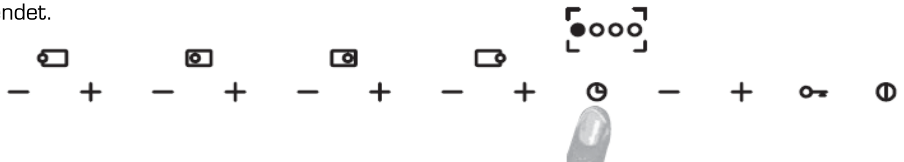
Drücken Sie zur Bestätigung der Anwahl auf das Timer-Symbol.

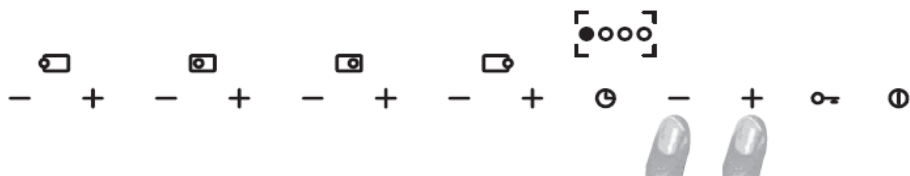


Nach wenigen Sekunden wird der Brenner entzündet. Er macht einen Test, beginnt an Position 9 und endet auf Position 1. Während des Tests können Sie nicht steuern. Die Minimalleistung kann dann mit den Tasten „+” und „-” entsprechend erhöht bzw. verringert werden. die Anordnung ist einstellbar zwischen 1 und 9.

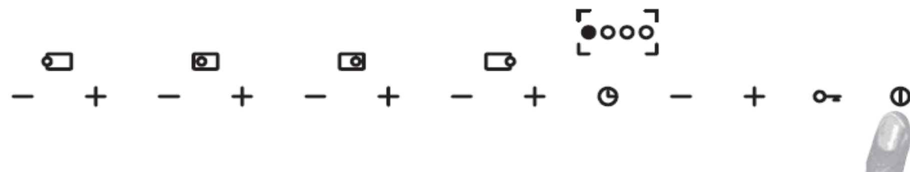


Wenn die Brenner eingestellt ist, drücken Sie erneut die Timer-Taste, um das Einstellverfahren zu beenden. Die Minimalleistungen werden gespeichert und während des Normalbetriebs verwendet.





Sie können diesen Vorgang für alle Brenner wiederholen. Um zu beenden, schalten Sie das Gerät aus durch Drücken den Ein / Aus-Taste.



Installationsanleitung



Wartung

Austausch des Versorgungskabels

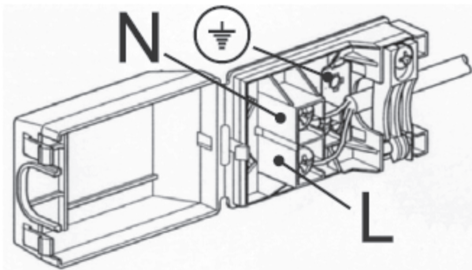
Für den Austausch des Versorgungskabels ist ein Kabel (Typ H05VV-F oder H05RR-F) mit 3 x 0,75 mm 2 Querschnitt zu verwenden.

Der Anschluss an die Klemmenleiste ist nebenstehend abgebildet.

Braune Litze (Phase)

Blaue Litze (Nullleiter)

Gelbgrüne Litze (Erde)



Technische daten

Brenner		gas	Betriebs-druck	Wärmebelastung		Düsendurch-messer	Bypass-durchmes-ser ventilhähne	Wärmebelastung (w)	
N°	Bezeichnung		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	**Starkbrenner**	G30	28-30	218	–	87	42	3000	950
		G31	37	214	–	87	42	3000	950
		G20	20	–	286	129	Reg.	3000	950
		G25	25	–	332	132	Reg.	3000	950
2	**Normal-brenner**	G30	28-30	120	–	65	31	1650	600
		G31	37	118	–	65	31	1650	600
		G20	20	–	157	97	Reg.	1650	600
		G25	25	–	183	100	Reg.	1650	600
3	**Sparbrenner**	G30	28-30	73	–	50	27	1000	450
		G31	37	71	–	50	27	1000	450
		G20	20	–	95	77	Reg.	1000	450
		G25	25	–	111	80	Reg.	1000	450
4	**Dreikreis-brenner**	G30	28-30	255	–	46/65	60	4000	2100
		G31	37	250	–	46/65	60	4000	2100
		G20	20	–	334	71/95	Reg.	4000	2100
		G25	25	–	443	71/100	Reg.	4000	2100

Allgemeine hinweise

Gebrauch der Brenner

Um den höchsten Wirkungsgrad bei möglichst sparsamem Gasverbrauch zu erzielen, ist es wichtig, dass Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner verwendet werden, sodass die Flammenspitzen unter dem Topfboden bleiben (siehe nachfolgende Tabelle).

Stellen Sie den Brenner auf Höchstleistung, um Flüssigkeiten rasch zum Kochen zu bringen und auf Minimalleistung, um Speisen aufzuwärmen oder die Kochtemperatur zu erhalten.

Brenner	Leistungen (W)	Topf-Ø
Sparbrenner	1000	10 – 14 cm
Normalbrenner	1650	16 – 18 cm
Starkbrenner	3000	20 – 22 cm
Dreikreisbrenner	4000	24 – 26 cm

Warnung

Das Gerät ist mit einer Zündvorrichtung ausgestattet, die bei versehentlichem Erlöschen der Flamme versucht, den Brenner wieder zu zünden. Falls der Brenner nach drei Versuchen nicht gezündet wird, wird die Vorrichtung außer Betrieb gesetzt und am zugehörigen Display wird „b" (blockiert) eingeblendet. In diesem Fall muss sie wieder entsperrt werden (siehe nachfolgende Beschreibung).

- Bitte beachten Sie beim Frittieren, dass überhitztes Fett oder Öl leicht entzündlich ist.
- Verwenden Sie keine Sprays in der Nähe des funktionierenden Geräts.
- Benutzen Sie keine verformten oder instabilen Kochgefäße, die umkippen könnten.
- Vergewissern Sie sich, dass die Topfgriffe einwandfrei befestigt sind.
- Prüfen Sie nach der Brennerzündung immer, ob die Flamme gleichmäßig brennt; schalten Sie auf kleine Flamme bzw. schalten Sie sie aus, bevor Sie das Kochgefäß von der Kochstelle nehmen.

Reinigung

Das Gerät muss vor jedem Eingriff vom Stromnetz getrennt werden. Säubern Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern. Es wird empfohlen, das Gerät vor der Reinigung abkühlen zu lassen.

Stahl- und Glaskeramikteile

Entfernen Sie Speisereste und Fettspritzer auf der Kochfläche mit dem als Sonderzubehör erhältlichen Schaber. Säubern Sie die Kochmulde anschließend mit SIDOL, STAHLFIX oder einem ähnlichen Produkt und einem Papiertuch.

Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder chemischen Reinigungsmittel.

Brenner und Topfträger

Diese Teile können zur Reinigung abgenommen werden. Säubern Sie die Brenner mit einem Schwamm und Seifenwasser oder einem leichten Reinigungsmittel und trocknen Sie sie anschließend gut ab. Achten Sie darauf, dass sie anschließend wieder richtig eingesetzt werden. Sicherstellen, dass die Austrittsöffnungen der Brennerkrone nicht verstopft sind. Zur Gewährleistung der optimalen Funktionstüchtigkeit müssen der Fühler des Sicherheitsventils und die Zündelektrode immer einwandfrei sauber sein. Die Topfträger können im Geschirrspüler gereinigt werden. Alle Installationsarbeiten, Einstellungen und die eventuelle Umstellung auf eine Gasart müssen von einer qualifizierten Fachkraft und unter Beachtung der jeweils anwendbaren gesetzlichen Vorschriften vorgenommen werden. Die spezifischen Anleitungen finden sich in dem für den Installateur bestimmten Teil des Handbuchs.

Gebrauch des gerätes - ausführung mit fünf kochstellen

Die aufgedruckten Symbole über den Bedienelementen zeigen die Übereinstimmung zwischen den einzelnen Bedienelementen und den Kochstellen an.

Stand-by-betrieb

Nach dem Anschluss an das Stromnetz führt das Gerät eine kurze Autodiagnose und eine Kalibrierung der Touch-Tasten aus (alle Displays und leds sind für einige Sekunden eingeschaltet). Im Anschuss daran ist das Display ganz dunkel..

Einschalten des kochfeldes

Um die Kochmulde einzuschalten, halten Sie die ON/OFF-Taste mind. Zwei Sekunden lang gedrückt.
Das Gerät schaltet sich ein und die fünf Brennerdisplays zeigen die Stufe Null an, d. H. Brenner aus.



NL
FR
D
EN

Zünden eines brenners

Um einen Brenner zu zünden, drücken Sie die zugehörigen Tasten „+" und „-" auf der Bedienblende. Die Tasten müssen gleichzeitig und mindestens eine Sekunde lang gedrückt werden. Nach wenigen Sekunden zündet der Brenner und stellt sich selbsttätig auf Leistungsstufe 5 ein. Die Brennerzündung wird durch die zugehörige LED angezeigt, die während der Zeit, in der der Brenner eingeschaltet ist, aktiv bleibt.



Jede Kochstelle ohne Timer-Programmierung schaltet sich nach einer Betriebsdauer von vier Stunden selbsttätig aus.

Einstellen der leistungsstufe eines brenners

Um die Leistungsstufe einer eingeschalteten Kochstelle zu erhöhen, drücken Sie die Taste „+". Mit der „-"-Taste verringern Sie die Leistungsstufe. Um die Brennerleistung progressiv zu regulieren, ist es ausreichend, die Taste „+" oder „-" gedrückt zu halten und auf der gewünschten Leistungsstufe loszulassen. Die Brennerleistung ist zwischen Stufe 1 und 9 einstellbar.
Der Brenner reagiert unterschiedlich, je nachdem, ob die Leistung erhöht oder verringert wird:

– Bei Regulierung von 1 auf 9 schaltet der Brenner zunächst auf Pos. 9 und stellt sich anschließend auf die gewünschte Leistung ein.
– Wird die Leistung von 9 auf 1 reduziert, erfolgt die Einstellung progressiv.

Ausschalten eines brenners

Um eine Kochstelle auszuschalten, drücken Sie gleichzeitig kurz die Tasten „+"-und „-". Auf der Anzeige der Leistungsstufe wird „H" eingeblendet und erinnert daran, dass der Brenner noch heiß ist. Nach einigen Minuten schaltet sich die Restwärmeanzeige aus.

Ausschalten aller brenner

Um alle Kochstellen gleichzeitig auszuschalten, ist es ausreichend, kurz die ON/OFF-Taste zu drücken: Das Gerät schaltet auf Stand-by.

Einstellen der zeituhr

Nach einem Stromausfall muss die Uhr auf dem Kochfeld neu eingestellt werden.
Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie bitte die abgebildeten Tasten mindestens drei Sekunden lang. Die blinkende Ziffer neben dem Punkt zeigt die Stunden an, die Ziffern rechts davon die Minuten. Mit den Tasten „+" und „-" werden die Stunden erhöht bzw. Verringert.



Wenn Sie die Tasten „+" oder „-" gedrückt halten, können Sie die Stunden progressiv regulieren. Um die Minuten einzustellen, die Taste mit dem aufgedruckten Uhrsymbol erneut drücken. Im Anschluss daran blinken die Ziffern rechts des Punktes, die Minuten werden wie oben beschrieben eingestellt. Durch eine erneute Betätigung der Taste mit dem aufgedruckten Uhrsymbol wird die eingestellte Uhrzeit gespeichert.

Rücksetzen eines „blockierten" brenners

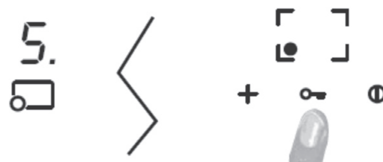
Infolge externer Störungen wie beispielsweise Stromausfall oder Unterbrechung der Gasversorgung können die Brenner außer Betrieb gesetzt werden.



Am Display jedes „blockierten" Brenners wird der Buchstabe „b" angezeigt. Um die Brenner rückzusetzen, müssen die Tasten „-" und „Schlüssel" mindestens zwei Sekunden lang gleichzeitig gedrückt werden. Im Anschluss daran werden die Brenner auf Stufe 0 rückgesetzt und können erneut gezündet werden. Hinweis: Falls die Brennerrücksetzung innerhalb von 15 Minuten fünf Mal wiederholt wird, wird der Code FLT06 angezeigt und das Gerät führt in den in den nachfolgenden 15 Minuten keine weiteren Entsperrungen aus.

Tastensperre

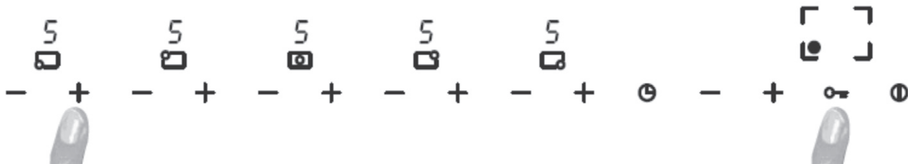
Die Tastensperre wird durch Drücken der „Schlüsseltaste" für mind. zwei Sekunden aktiviert. Alle Kochstellen behalten ihre derzeitigen Leistungsstufen bei. Die Tastensperre wird durch Aufleuchten der Dezimalpunkte aller Brennerdisplays angezeigt. Während der Tastensperre ist es nicht möglich, die Leistungsstufen der Kochstellen oder die Timer-Einstellungen zu verändern. Die Kochmulde kann jedoch auf jeden Fall durch Drücken der ON/OFF-Taste ausge-



schaltet werden. Bei aktivierter Tastensperre ist es nicht möglich, einen „blockierten" Brenner rückzusetzen. Um die Brenner zu entsperren, muss zuerst die Tastensperre deaktiviert werden.

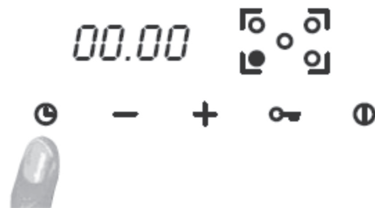
Deaktivieren der tastensperre

Um die Tasten wieder zu entsperren, die „Schlüsseltaste" und die Taste „+" des LINKEN Brenners mind. zwei Sekunden lang gedrückt halten. Die Freigabe der Tastenfunktionen wird durch Erlöschen der Punkte am Leistungsstufen-Display angezeigt.



Programmierung der abschaltzeit eines brenners





Mit diesem Gerät besteht die Möglichkeit, für jede einzelne Kochstelle eine Betriebsdauer einzustellen, nach welcher sie automatisch abgestellt wird.
Drücken Sie die „Timer"-Taste, um auf die Timer-Programmierung einer Kochstelle zuzugreifen. Ihre jeweiligen Positionen sind auf der Bedienblende durch LEDs gekennzeichnet. Nach der Anwahl des zu programmierenden Brenners leuchtet die entsprechende Anzeige auf. Die Anwahl der gewünschten Kochstelle erfolgt mit den Tasten „+" und „-". Die Anzeige 00.00 am Timer-Display weist darauf hin, dass der Timer der gewählten Kochstelle nicht aktiv ist. Die „Schlüsseltaste" erneut drücken. Die blinkende Ziffer neben dem Punkt zeigt die Stunden an, die Ziffern rechts davon die Minuten. Die Betriebsdauer lässt sich mit den Tasten „+" und „-" zwischen 0 und 9 Stunden einstellen. Wenn Sie die Tasten „+" oder „-" gedrückt halten, können Sie die Stunden progressiv regulieren. Um die Minutenzahl zu programmieren, die „Schlüsseltaste" erneut betätigen. Die Ziffern rechts neben dem Trennpunkt blinken. Die Minuten werden analog zur Beschreibung für die Stunden eingestellt. Während der Timer-Programmierung kann die aktuelle Einstellung jederzeit durch gleichzeitige Betätigung der Tasten „+" und „-" auf Null gesetzt werden. Die Zeiteinstellung 0 deaktiviert die Zeitsteuerung des Brenners. Drücken Sie die „Schlüsseltaste", um die am Display angezeigte Zeit zu bestätigen. Im Anschluss daran blinken nur die Brenneranzeigen mit aktivierter Zeitsteuerung. Um erneut auf den Programmiermodus zuzugreifen und die Restzeit des Brennerbetriebs einzublenden oder die aktuellen Einstellungen zu verändern, drücken Sie die „Timer"-Taste. Falls während der Programmierung länger als zehn Sekunden keine Taste betätigt wird, schaltet das Gerät automatisch wieder auf die Hauptanzeige zurück und die Einstellung wird unterbrochen. Eventuelle noch nicht gespeicherte Neueinstellungen des angewählten Brenners gehen nicht verloren; der entsprechende Timer ist aktiviert. Der Timer kann sowohl bei ausgeschaltetem als auch bei eingeschaltetem Brenner programmiert werden, die Zeitzählung beginnt unmittelbar nach der Bestätigung der Zeiteinstellung. Nach Ablauf der Zeitzählung wird die betreffende Kochstelle ausgeschaltet, gleichzeitig ertönt eine Folge akustischer Impulse. Wenn eine Kochstelle durch den Benutzer ausgeschaltet wird, wird der zugehörige Timer deaktiviert.

Gebrauch des gerätes - ausführung mit vier kochstellen

Die aufgedruckten Symbole über den Bedienelementen zeigen die Übereinstimmung zwischen den einzelnen Bedienelementen und Brenner.

Stand-by-betrieb

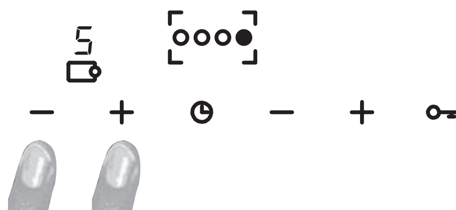
Nach dem Anschluss an das Stromnetz führt das Gerät eine kurze Autodiagnose und eine Kalibrierung der Touch-Tasten aus (alle Displays und LEDs sind für einige Sekunden eingeschaltet). Im Anschuss daran ist das Display ganz dunkel.

Einschalten des kochfeldes



Um die Kochmulde einzuschalten, halten Sie die ON/OFF-Taste mind. zwei Sekunden lang gedrückt.
Das Gerät schaltet sich ein und die fünf Brennerdisplays zeigen die Stufe Null an, d. h. Brenner aus.

Zünden eines brenners



Um einen Brenner zu zünden, drücken Sie die zugehörigen Tasten „+" und „-" auf der Bedienblende. Die Tasten müssen gleichzeitig und mindestens eine Sekunde lang gedrückt werden. Nach wenigen Sekunden zündet der Brenner und stellt sich selbsttätig auf Leistungsstufe 5 ein. Die Brennerzündung wird durch die zugehörige LED angezeigt, die während der Zeit, in der der Brenner eingeschaltet ist, aktiv bleibt.
Jeder Brenner ohne Timer-Programmierung schaltet sich nach einer Betriebsdauer von 4 Stunden selbsttätig aus.

Einstellen der leistungsstufe eines brenners

Um die Leistungsstufe einer eingeschalteten Kochstelle zu erhöhen, drücken Sie die Taste „+". Mit der „-"-Taste verringern Sie die Leistungsstufe. Um die Brennerleistung progressiv zu regulieren, ist es ausreichend, die Taste „+" oder „-" gedrückt zu halten und auf der gewünschten Leistungsstufe loszulassen. Die Brennerleistung ist zwischen Stufe 1 und 9 einstellbar.
Der Brenner reagiert unterschiedlich, je nachdem, ob die Leistung erhöht oder verringert wird:
– Bei Regulierung von 1 auf 9 schaltet der Brenner zunächst auf Pos. 9 und stellt sich anschließend auf die gewünschte Leistung ein.
– Wird die Leistung von 9 auf 1 reduziert, erfolgt die Einstellung progressiv.

Ausschalten eines brenners

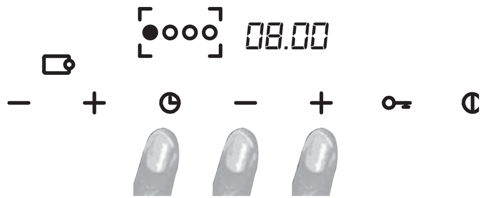
Um eine Kochstelle auszuschalten, drücken Sie gleichzeitig kurz die Tasten „+”-und „-”. Auf der Anzeige der Leistungsstufe wird „H” eingeblendet und erinnert daran, dass der Brenner noch heiß ist. Nach einigen Minuten schaltet sich die Restwärmeanzeige aus.

Ausschalten aller brenner

Um alle Kochstellen gleichzeitig auszuschalten, ist es ausreichend, kurz die ON/OFF-Taste zu drücken: Das Gerät schaltet auf Stand-by.

Einstellen der zeituhr

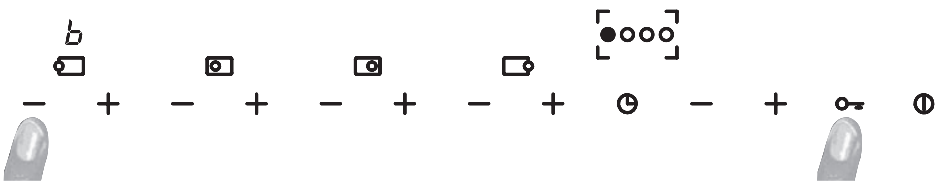
Nach einem Stromausfall muss die Uhr auf dem Kochfeld neu eingestellt werden.
Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie bitte die abgebildeten Tasten mindestens drei Sekunden lang. Die blinkende Ziffer neben dem Punkt zeigt die Stunden an, die Ziffern rechts davon die Minuten. Mit den Tasten „+” und „-” werden die Stunden erhöht bzw. verringert.



Wenn Sie die Tasten „+” oder „-” gedrückt halten, können Sie die Stunden progressiv regulieren.
Um die Minuten einzustellen, die Taste mit dem aufgedruckten Uhrsymbol erneut drücken. Im Anschluss daran blinken die Ziffern rechts des Punktes, die Minuten werden wie oben beschrieben eingestellt. Durch eine erneute Betätigung der Taste mit dem aufgedruckten Uhrsymbol wird die eingestellte Uhrzeit gespeichert.

Rücksetzen eines „blockierten“ brenners

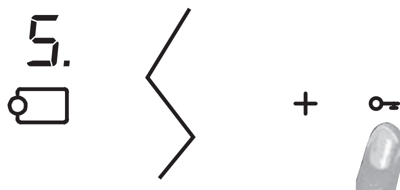
Infolge externer Störungen wie beispielsweise Stromausfall oder Unterbrechung der Gasversorgung können die Brenner außer Betrieb gesetzt werden.



Am Display jedes „blockierten” Brenners wird der Buchstabe „b” angezeigt. Um die Brenner rückzusetzen, müssen die Tasten „-“ und „Schlüssel“ mindestens zwei Sekunden lang gleichzeitig gedrückt werden.
Im Anschluss daran werden die Brenner auf Stufe 0 rückgesetzt und können erneut gezündet werden. Hinweis: Falls die Brennerrücksetzung innerhalb von 15 Minuten fünf Mal wiederholt wird, wird der Code FLT06 angezeigt und das Gerät führt in den in den nachfolgenden 15 Minuten keine weiteren Entsperrungen aus.

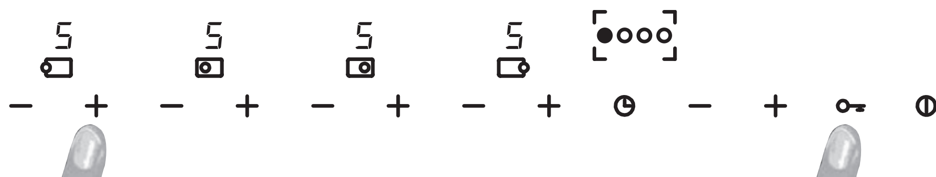
Tastensperre

Die Tastensperre wird durch Drücken der „Schlüsseltaste" für mind. zwei Sekunden aktiviert. Alle Kochstellen behalten ihre derzeitigen Leistungsstufen bei. Die Tastensperre wird durch Aufleuchten der Dezimalpunkte aller Brennerdisplays angezeigt. Während der Tastensperre ist es nicht möglich, die Leistungsstufen der Kochstellen oder die Timer-Einstellungen zu verändern. Die Kochmulde kann jedoch auf jeden Fall durch Drücken der ON/OFF-Taste ausgeschaltet werden. Bei aktivierter Tastensperre ist es nicht möglich, einen „blockierten" Brenner rückzusetzen. Um die Brenner zu entsperren, muss zuerst die Tastensperre deaktiviert werden.



Deaktivieren der tastensperre

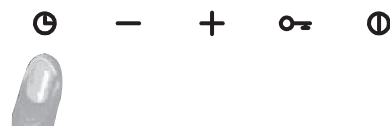
Um die Tasten wieder zu entsperren, die „Schlüsseltaste" und die Taste „+" des LINKEN Brenners mind. zwei Sekunden lang gedrückt halten. Die Freigabe der Tastenfunktionen wird durch Erlöschen der Punkte am Leistungsstufen-Display angezeigt.



Programmierung der abschaltzeit eines brenners

Mit diesem Gerät besteht die Möglichkeit, für jede einzelne Kochstelle eine Betriebsdauer einzustellen, nach welcher sie automatisch abgestellt wird.





Drücken Sie die „Timer"-Taste, um auf die Timer-Programmierung einer Kochstelle zuzugreifen. Ihre jeweiligen Positionen sind auf der Bedienblende durch LEDs gekennzeichnet. Nach der Anwahl des zu programmierenden Brenners leuchtet die entsprechende Anzeige auf. Die Anwahl der gewünschten Kochstelle erfolgt mit den Tasten „+" und „-". Die Anzeige 00.00 am Timer-Display weist darauf hin, dass der Timer der gewählten Kochstelle nicht aktiv ist.

Die „Schlüsseltaste" erneut drücken. Die blinkende Ziffer neben dem Punkt zeigt die Stunden an, die Ziffern rechts davon die Minuten. Die Betriebsdauer lässt sich mit den Tasten „+" und „-" zwischen 0 und 9 Stunden einstellen. Wenn Sie die Tasten „+" oder „-" gedrückt halten, können Sie die Stunden progressiv regulieren. Um die Minutenzahl zu programmieren, die „Schlüsseltaste" erneut betätigen. Die Ziffern rechts neben dem Trennpunkt blinken. Die Minuten werden analog zur Beschreibung für die Stunden eingestellt. Während der Timer-Programmierung kann die aktuelle Einstellung jederzeit durch gleichzeitige Betätigung der Tasten „+" und „-" auf Null gesetzt werden. Die Zeiteinstellung 0 deaktiviert die Zeitsteuerung des Brenners. Drücken Sie die „Schlüsseltaste", um die am Display angezeigte Zeit zu bestätigen.

Im Anschluss daran blinken nur die Brenneranzeigen mit aktivierter Zeitsteuerung. Um erneut auf den Programmiermodus zuzugreifen und die Restzeit des Brennerbetriebs einzublenden oder die aktuellen Einstellungen zu verändern, drücken Sie die „Timer“-Taste. Falls während der Programmierung länger als zehn Sekunden keine Taste betätigt wird, schaltet das Gerät automatisch wieder auf die Hauptanzeige zurück und die Einstellung wird unterbrochen. Eventuelle noch nicht gespeicherte Neueinstellungen des angewählten Brenners gehen nicht verloren; der entsprechende Timer ist aktiviert. Der Timer kann sowohl bei ausgeschaltetem als auch bei eingeschaltetem Brenner programmiert werden, die Zeitzählung beginnt unmittelbar nach der Bestätigung der Zeiteinstellung. Nach Ablauf der Zeitzählung wird die betreffende Kochstelle ausgeschaltet, gleichzeitig ertönt eine Folge akustischer Impulse. Wenn eine Kochstelle durch den Benutzer ausgeschaltet wird, wird der zugehörige Timer deaktiviert.

Elektronische Autodiagnose

Die Platinen überprüfen fortlaufend ihren Zustand. Bei Hardware-Fehlern oder internen Defekten der Platine, die die Sicherheit des Endbenutzers beeinträchtigen können, schaltet die Vorrichtung auf einen „sicheren" Status, der die Abschaltung der Magnetventile bewirkt. Am Display wird ein Code angezeigt, der Aufschluss über die Störung gibt.
In den meisten Fällen werden die anfänglichen Funktionsparameter durch Unterbrechen und erneutes Anschließen der Netzspannung wiederhergestellt. Auf diese Weise sollte das Problem behoben werden.
Falls der Fehler weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte die nächstgelegene Kundendienststelle.
In der folgenden Tabelle sind die Störungen und die entsprechenden Displayanzeigen aufgelistet.

Störung	Angezeigter Fehlercode	Abhilfe
Ein Brenner außer Betrieb gesetzt	b	Brenner rücksetzen, vgl. Anleitung in den vorausgehenden Kapiteln.
Fremdlicht/Störung im Kreis der Flammerkennung eines einzelnen Brenners	F	Die Stromversorgung unterbrechen und nach einigen Sekunden wieder anschließen. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst verständigen.
Anomalie Kontrollkreis Hauptventil	FLt00	
Anomalie Kreis Bezugsspannung	FLt01	
Anomalie Watchdog-Kreis	FLt02	
Anomalie Mikrocontroller-Ports	FLt03	
Anomalie EEPROM	FLt04	
Anomalie Vorsteuerkreis Ventil	FLt05	
Mehr als fünf Brennerrücksetzungen innerhalb von 15 Minuten.	FLt06	Brenner rücksetzen, vgl. Anleitung in den vorausgehenden Kapiteln
Anomalie im Versorgungskreis	FLt08	Die Stromversorgung unterbrechen und nach einigen Sekunden wieder anschließen. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst verständigen.
Anomalie Resonator/ Allgemeine Störung	FLt09	Brenner rücksetzen, vgl. Anleitung in den vorausgehenden Kapiteln.
Alle Brenner außer Betrieb gesetzt	FLt0A	Brenner rücksetzen, vgl. Anleitung in den vorausgehenden Kapiteln.
Kommunikationsfehler in der Kontrolllogik	FLt0C	Die Stromversorgung unterbrechen und nach einigen Sekunden wieder anschließen. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst verständigen.
Fehler in der Tastaturkontrolle	FLt0E	

Umweltvorschriften

Lassen Sie die Verpackungsreste in keinem Fall unbeaufsichtigt zurück. Trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und geben Sie sie bei der nächsten Abfallentsorgungsstelle in Ihrer Gemeinde ab. Wir verwenden zur Verpackung unserer Produkte nicht verunreinigende und daher umweltfreundliche und recyclingfähige Werkstoffe. Wir bitten deshalb um Ihre Mitarbeit, indem Sie für die ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials sorgen. Die Adressen der Sammel-, Recycling- oder Entsorgungszentren erhalten Sie bei Ihrem Wiederverkäufer oder bei den am Ort zuständigen Behörden. Lassen Sie die Verpackung (oder Teile davon) nicht einfach irgendwo zurück. Davon – vor allem von den Kunststoffbeuteln – kann eine Erstickungsgefahr für Kinder ausgehen. Außerdem müssen Sie für die ordnungsgemäße Entsorgung des Altgeräts sorgen.



Wichtig: Geben Sie das Gerät bei der am Ort zuständigen Sammelstelle für alte Haushaltsgeräte ab. Durch ordnungsgemäße Entsorgung können wertvolle Materialien auf intelligente Weise wiederverwertet werden. Bevor Sie Ihr Gerät weggeben, müssen Sie unbedingt die Türen entfernen und die Gestelle in die Gebrauchsstellung stellen, damit spielende Kinder nicht im Ofenraum eingeschlossen werden können. Weiterhin müssen Sie die Netzkabel abschneiden und zusammen mit dem Stecker entfernen. Die Richtlinie legt die Normen für das Einsammeln und Recycling von Altgeräten für das gesamte Gebiet der Europäischen Union fest.

Umweltvorschriften

Lassen Sie die Verpackungsreste in keinem Fall unbeaufsichtigt zurück. Trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und geben Sie sie bei der nächsten Abfallentsorgungsstelle in Ihrer Gemeinde ab. Wir verwenden zur Verpackung unserer Produkte nicht verunreinigende und daher umweltfreundliche und recyclingfähige Werkstoffe. Wir bitten deshalb um Ihre Mitarbeit, indem Sie für die ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials sorgen. Die Adressen der Sammel-, Recycling- oder Entsorgungszentren erhalten Sie bei Ihrem Wiederverkäufer oder bei den am Ort zuständigen Behörden. Lassen Sie die Verpackung (oder Teile davon) nicht einfach irgendwo zurück. Davon – vor allem von den Kunststoffbeuteln – kann eine Erstickungsgefahr für Kinder ausgehen. Außerdem müssen Sie für die ordnungsgemäße Entsorgung des Altgeräts sorgen.



Wichtig: Geben Sie das Gerät bei der am Ort zuständigen Sammelstelle für alte Haushaltsgeräte ab. Durch ordnungsgemäße Entsorgung können wertvolle Materialien auf intelligente Weise wiederverwertet werden. Bevor Sie Ihr Gerät weggeben, müssen Sie unbedingt die Türen entfernen und die Gestelle in die Gebrauchsstellung stellen, damit spielende Kinder nicht im Ofenraum eingeschlossen werden können. Weiterhin müssen Sie die Netzkabel abschneiden und zusammen mit dem Stecker entfernen. Die Richtlinie legt die Normen für das Einsammeln und Recycling von Altgeräten für das gesamte Gebiet der Europäischen Union fest.

Introduction

Boretti would like to congratulate you on your new kitchen purchase, and to thank you for choosing a Boretti brand product.

Please read this manual carefully before going on to use the product. This will prevent possible problems and ensure that you are aware of the correct and safe use of this product

In the event that queries arise once you have read the manual or at any time during the use of your Boretti product, we will be happy to help you.

Please refer to the back cover of this manual for Boretti's contact details.

We hope you enjoy the product!

Boretti

Summary

General precautions

Please read this instruction handbook carefully before installing and using the appliance.
This handbook must be kept in easy reach of the appliance for future consultation. If this appliance is sold or transferred to another user, please give this handbook to the new user so that they can learn how to use it correctly and be aware of the various warnings
This is a Class 3 appliance designed home use.

This appliance complies with the following Directives:
EEC 90/396 (Gas) EEC 89/336 (Electromagnetic Compatibility)
EEC 2006/95/CE (Low Voltage) EEC 89/109 (Contact with foods)

– The appliance must be installed by a skilled and qualified installer, in conformity with statutory legislation.
– This appliance is designed for use by adults.
– This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced or impaired physical or mental capabilities, or persons lacking experience and awareness, unless they are supervised or taught how to use the appliance by a responsible carer.
– Do not allow children to play with the appliance.
– Before powering the appliance, ensure that it is properly adjusted for the type of gas available (see “installation”).
– Before carrying out maintenance or cleaning operations, disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool.
– Ensure air is able to circulate around gas appliances. Insufficient ventilation will lead to depletion of the oxygen in the air in the place of installation.
– In case of intense or prolonged use of the appliance, it may be necessary to increase ventilation, for example by opening a window or increasing the power of extractor fans, if present.
– Combustion products must be expelled from the place of installation through an extractor hood or extractor fan (see “Installation”).
– For any replacements or alterations that may be required, contact an authorised Technical Assistance Centre and insist on the use of original spare parts.

IMPORTANT:

The product label, with the serial number, is affixed to the underside of the hob.

The Manufacturer cannot be held responsible for damage to property or personal injury resulting from
incorrect installation or improper, erroneous or unreasonable use of the appliance.

Instructions for the installer

Important notice:
The operations indicated below must be carried out by qualified personnel only, in conformity with statutory legislation.
The manufacturer declines all liability for injury to persons or animals or damage to property due to failure to comply with these prescriptions.

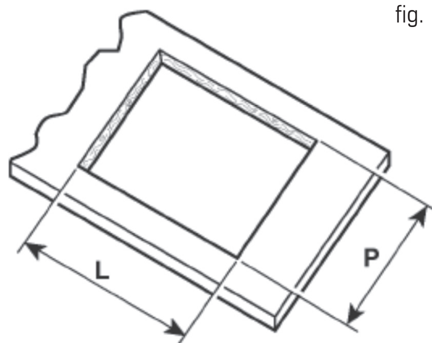
Installation
Installing the hob
The appliance is designed to be built-in to a heat-resistant kitchen unit.
Kitchen unit side walls must be able to withstand temperatures of up to 75°C higher than room temperature, in accordance with European regulations.
It is permissible to install the appliance next to a kitchen cabinet extending above the worktop on one side only, either to the right or left. Any adjacent cabinet must be no less than 50 mm from the edge of the hob.
The appliance must not be installed near inflammable materials, such as curtains, cloths, etc.
Cut an opening in the top of the kitchen unit observing the dimensions shown in fig. 1, maintaining a distance of at least 50 mm between the edge of the appliance and adjacent walls.

implementation	Model (mm)	L (mm)	D (mm)
BTG-80	790 x 510	750	480
BTG-100	1000 x 400	950	365

If the hob is to be installed beneath a wall-mounted kitchen cabinet, ensure there is a minimum clearance of 760 mm between the worktop and the underside of the cabinet.
It is good practice to isolate the appliance from the cupboard below in the kitchen unit by means of a separator, leaving a well space of at least 10 mm in depth. (fig. 2).
If the hob is installed over an oven, precautions must be taken to guarantee installation in accordance accident prevention standards (CEI-UNI-CIG). Pay particular attention to the position of the electric cable and gas supply hose: they must not touch any hot parts of the oven. Moreover, if the hob is installed over an oven without a forced cooling system, to ensure adequate ventilation air vents must be provided with lower intake surface area of at least 200 cm² and upper outlet surface area of at least 60 cm².

NL
FR
D
EN

fig. 1



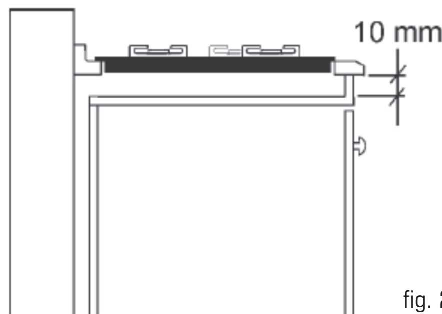


fig. 2

Fixing the hob

Each hob is supplied with a special gasket and a set of brackets to be used for securing it to the worktop.

To install the hob, proceed as follows:

– Remove the pan supports and burners from the hob.
– Turn the appliance upside down and fit gasket (S) around the outer edge (fig. 3).
– Place the hob in the unit opening and fix it with screws (V) of brackets (G) (fig. 4).

Installation environment

fig. 3

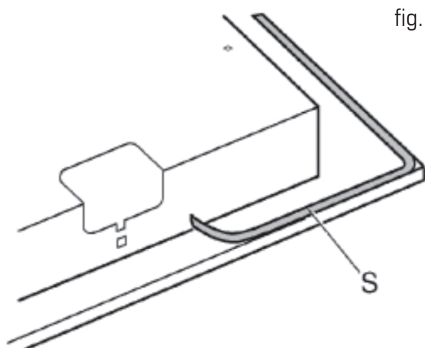
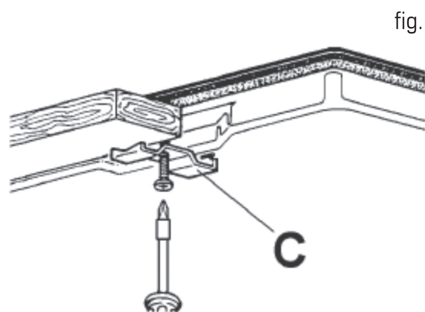


fig. 4



This appliance is not equipped with a combustion products exhaustion system. Fumes must therefore be exhausted to outside the building by means of an extractor hood or extractor fan designed to start as soon as the appliance is set into operation.

The room in which the appliance is installed must be naturally ventilated to allow correct gas combustion and room ventilation; the minimum volume of air required is 20 m^3.

Fresh air must be drawn through permanent vents in the walls communicating with the exterior.

Ventilation may also be supplied via an adjacent room in compliance with UNI-CIG 7129 and 7131).

Wall vents must have a minimum surface area 200 cm^2.

Gas Connection

Make sure that the appliance is set up for the available gas type (see the label under the appliance).

Follow the instructions indicated in “Gas conversion and adjustment” if the appliance must be adapted for use with different gas types.

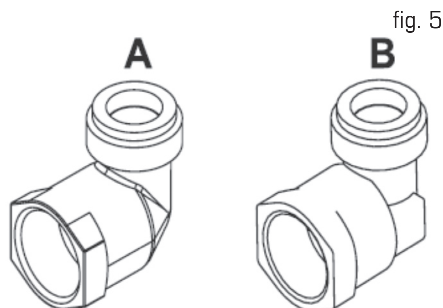
The appliance must be connected to the gas supply by means of a rigid metal pipe, in compliance with UNI-CIG 7129, or a seamless flexible steel pipe in compliance with UNI-CIG 9891.

Certain models are supplied with two unions: a cylindrical union (A) and a conical union (B) (fig.5). Choose the appropriate union according to the country of installation.

The weight of the connecting pipe must not be borne by the gas train.

Once installation is complete, apply a soapy solution to the seal to check that it is gas tight.

fig. 5



Electrical Connection

The appliance must be connected to the electrical mains by qualified personnel and in conformity with statutory legislation.
The voltage of the electric supply must correspond to the value indicated on the label affixed to the underside of the appliance.
Make sure that the electric system has an efficient earth connection in compliance with regulations and legislation. This appliance must be earthed.

IMPORTANT: if the household electrical system does not meet specifications or does not have an efficient earth connection, the appliance will not operate.

If the appliance is not fitted with a plug, connect a standard plug to the power cable.
If the appliance is to be wired directly to the mains supply, a disconnect device must be interposed having a sufficient contact gap to allow complete isolation also in category III surge conditions, in accordance with installation regulations.
In case of a power failure, the appliance will not operate and the burners cannot be lit using matches or external igniters.
However, the appliance can continue to operate correctly if the power cord is connected to an uninterruptible power supply. In this case, operation is normal.

Gas conversion and adjustments

If the appliance is prearranged for a type of gas different from the available type, the burner nozzles must be changed and the control card must be set up with the parameters relative to the new configuration.

Changing the nozzles

Choose the required nozzles with reference to the following “Technical Specifications” table.
Proceed as follows:

– Remove the pan stands and burners from the hob.
– Unscrew nozzles U (fig.6) and U1/U2 (fig.7) using a socket spanner (L), and replace with the correct nozzle for the available gas type.
– Secure the nozzle without over-tightening.

fig. 6

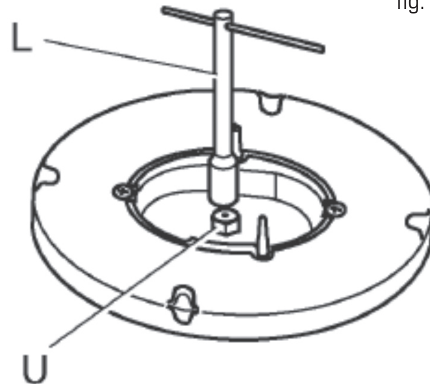
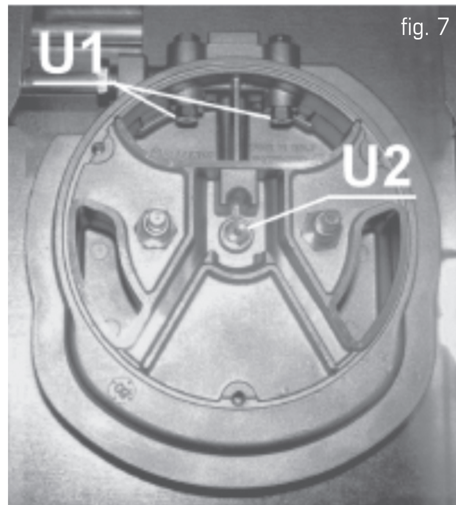


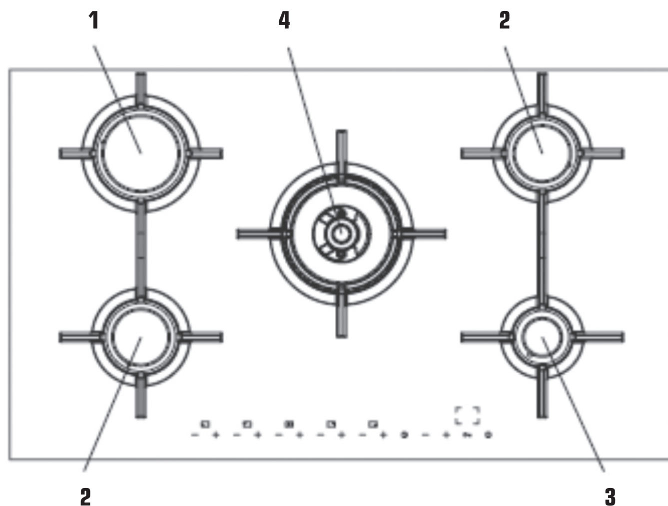
fig. 7



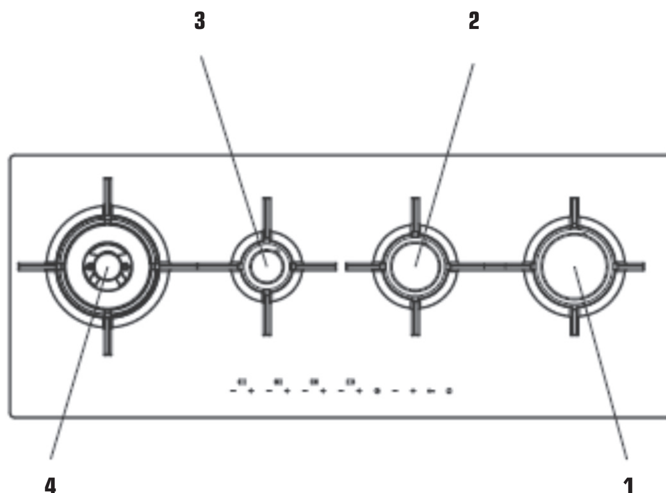
NL
FR
D
EN

Hobs - description

BTG-80



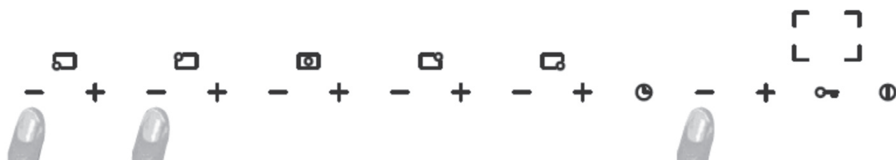
BTG-100



1 Rapid burner 3000 W
2 Semi-rapid burner 1650 W
3 Auxiliary burner 1000 W
4 Triple crown burner 4000 W

Choosing the type of gas (5-burner version)

The hob can be configured for use with natural gas or LPG. To activate the gas selection procedure the hob must be switched on with all of the burners off.



Press the “+” and “-” buttons simultaneously for approx. 3 seconds as shown in the figure above. The burner level display will switch off and “Met” or “LPG” will appear on the timer display, depending on the current configuration.



Select the desired setting using the “+” and “-” buttons.



To complete the procedure, press the timer button.
By activating this function, any other previously set burner switch off times will be cancelled.

Minimum flow adjustment (5-burner version)

The minimum flow is correctly adjusted when the flame remains lit without a pot on the pan support in position 1 of the burner control.

To adjust the minimum flow of each burner, proceed as follows:



Press the “+” and “-” buttons simultaneously for approx. 3 seconds as shown in the fig ure above. “MIN” will appear on the display indicating the activation of the adjustment procedure.



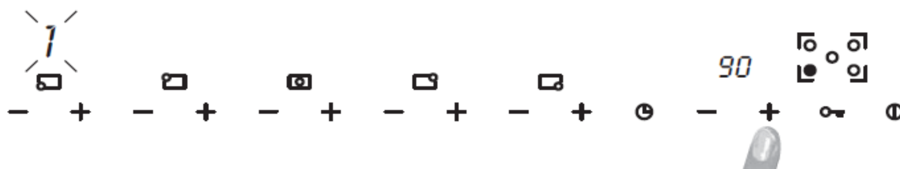
At this stage, select the burner to be adjusted using the “+” and “-” buttons. By pressing these buttons repeatedly, a LED will light up showing the selected burner.



To confirm the selected burner, press the timer button.

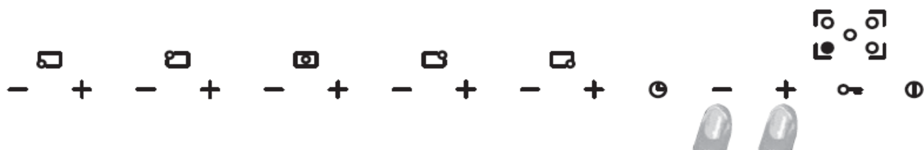


The selected burner will light on the maximum setting. It will automatically start a test and it is not possible to tack action now. The test ends at postion 1. Now it will be possible to increase or decrease the minimum flow, use the “+” and “-” buttons of the specific burner. The setting is between 1 and 9.

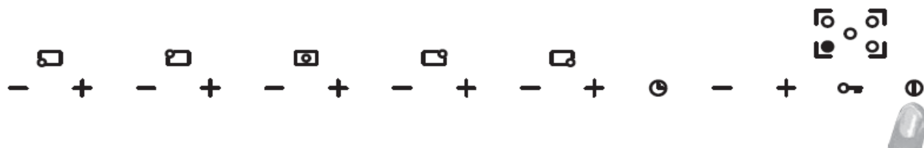


After adjusting the burner, press the timer button again to exit the procedure. The minimum flow settings are saved and will be used each time you use the appliance.



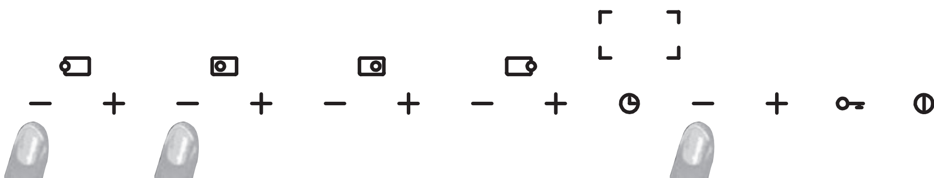


You can repeat this procedure for all burners. To exit, turn the device off by pressing the on / off button.

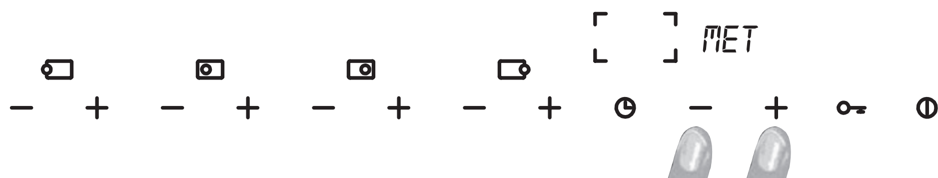


Choosing the type of gas (4-burner version)

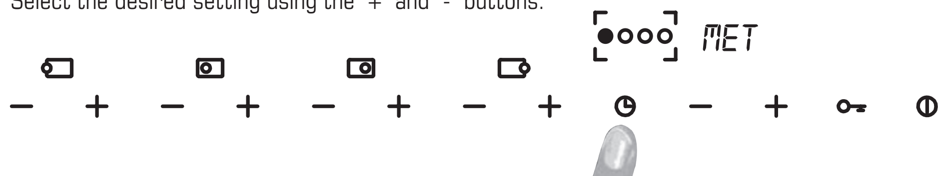
The hob can be configured for use with natural gas or LPG. To activate the gas selection procedure the hob must be switched on with all of the burners off.



Press the "+" and "-" buttons simultaneously for approx. 3 seconds as shown in the figure above. The burner level display will switch off and "Met" or "LPG" will appear on the timer display, depending on the current configuration..



Select the desired setting using the "+" and "-" buttons.

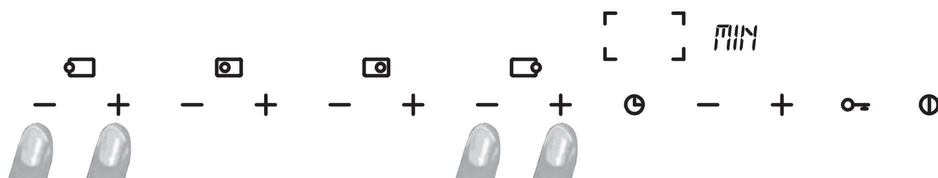


To end the procedure, press the timer button.
By activating this function, any other previously set burner switch off times will be cancelled.

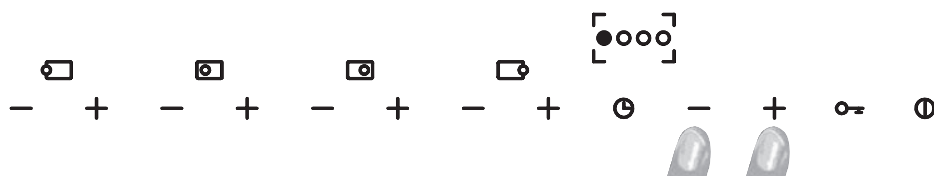
Minimum flow adjustment (4-burner version)

The minimum flow is correctly adjusted when the flame remains lit without a pot on the pan support in position 1 of the burner control.

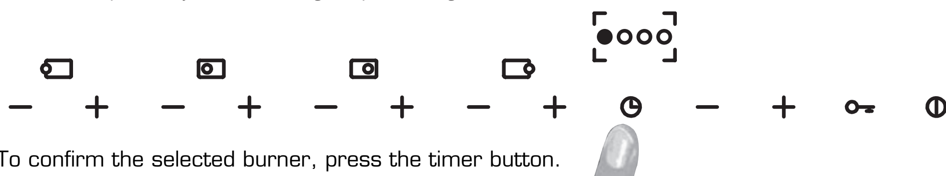
To adjust the minimum flow of each burner, proceed as follows:



Press the “+” and “-” buttons simultaneously for approx. 3 seconds as shown in the figure above. “MIN” will appear on the display indicating the activation of the adjustment procedure.



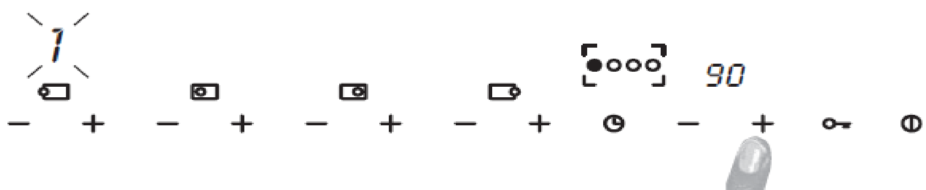
At this stage, select the burner to be adjusted using the “+” and “-” buttons. By pressing these buttons repeatedly, a LED will light up showing the selected burner.



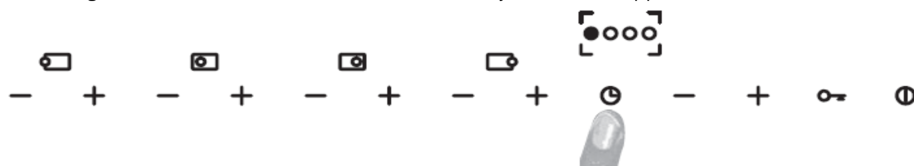
To confirm the selected burner, press the timer button.

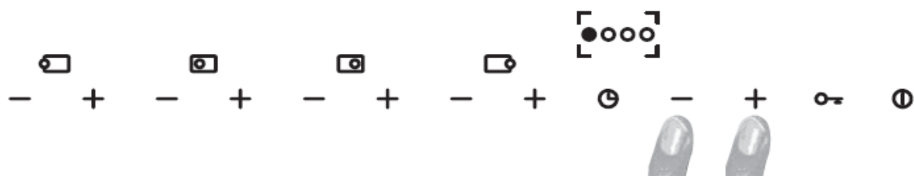


The selected burner will light on the maximum setting. It will automatically start a test and it is not possible to tack action now. The test ends at postion 1. Now it will be possible to increase or decrease the minimum flow, use the “+” and “-” buttons of the specific burner. The setting is between 1 and 9.

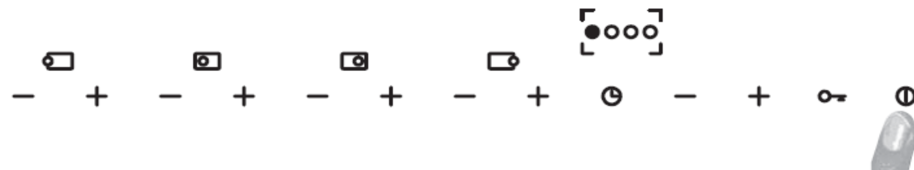


After adjusting the burner, press the timer button again to exit the procedure. The minimum flow settings are saved and will be used each time you use the appliance.





You can repeat this procedure for all burners. To exit, turn the device off by pressing the on / off button.



Instructions for the installer

Maintenance

Replacing the power supply cable

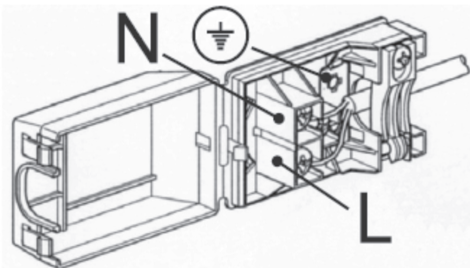
Should it be necessary to replace the power supply cable, use a standard type H05VV-F or H05RR-F cable with a section of 3 x 0.75 mm².

The connection to the terminal board must be carried out as shown in the figure on the right

Brown wire L (live)

Blue wire N (neutral)

Green-yellow wire (earth)



NL

FR

D

EN

Technical specifications table

Burners		Gas	Working pressure	Heat input		Nozzle diameter	Regulators bypass diameter	Heat input (w)	
N°	**Designation**		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	**Rapid**	G30	28-30	218	–	87	42	3000	950
		G31	37	214	–	87	42	3000	950
		G20	20	–	286	129	Reg.	3000	950
		G25	25	–	332	132	Reg.	3000	950
2	**Semi-rapid**	G30	28-30	120	–	65	31	1650	600
		G31	37	118	–	65	31	1650	600
		G20	20	–	157	97	Reg.	1650	600
		G25	25	–	183	100	Reg.	1650	600
3	**Auxiliary**	G30	28-30	73	–	50	27	1000	450
		G31	37	71	–	50	27	1000	450
		G20	20	–	95	77	Reg.	1000	450
		G25	25	–	111	80	Reg.	1000	450
4	**Triple crown**	G30	28-30	255	–	46/65	60	4000	2100
		G31	37	250	–	46/65	60	4000	2100
		G20	20	–	334	71/95	Reg.	4000	2100
		G25	25	–	443	71/100	Reg.	4000	2100

General precautions

Using the burners

To obtain the maximum efficiency without wasting gas, the pot diameter must be suitable in relation to the burner (see the following table), to avoid the flame extending beyond the bottom of the pot.
Use the maximum capacity to quickly make the liquids reach the boiling temperature, and the reduced capacity to heat food or maintain the boil.

Burners	Power (W)	Ø Pot diameter
Auxiliary	1000	10 - 14 cm
Semi-rapid	1650	16 - 18 cm
Rapid	3000	20 - 22 cm
Triple crown	4000	24 - 26 cm

Precautions

The appliance is equipped with a device that attempts to re-light the burner if the flame blows out accidentally. If the burner does not light after 3 attempts, it will lock out and the letter "b" will appear on the relevant display. In this case, perform the reset procedure as described below.

- Fat and oil can catch fire when overheated so use caution when cooking in fat or oil.
- Do not use sprays near the appliance when it is in operation.
- Do not place unstable or deformed pots on pan support: risk of overturning or spillage of contents.
- Make sure pot handles are positioned correctly.
- When the burner is lit, check that the flame is even and, before removing pots, always turn down the flame or switch off the burner.

Cleaning

Before cleaning, disconnect the appliance from the electricity supply. Do not clean the appliance with steam cleaners. The appliance should be cleaned only when it is cold.

Glass ceramic and steel parts

Remove food residues and grease spatters from the cooking surface using the special scraper (optional).
Then clean the area using SIDOL, STAHLFIX or a similar product and a paper towel.
Do not use sponge scourers or chemical detergents.

Burners and pan supports

These parts can be removed for easier cleaning. The burners must be washed with a sponge and soapy water or with a mild detergent, dried thoroughly and lodged in their seat perfectly. Make sure that the burner cap holes are not clogged. Ensure the safety valve probe and ignition electrode are always perfectly clean to ensure optimal operation.
The pan supports can be washed in a dishwasher. All operations concerning installation, adjustment
and adaptation to the available gas type must be carried out by a qualified technician,
in compliance with statutory legislation.
The specific instructions are given in the section of the handbook reserved for
the installer.

Using the appliance - 5-burner version

The symbols printed above each burner control show the correspondence between the control and the burner.

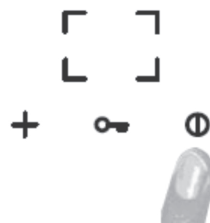
Standby mode

After connecting the appliance to the power supply, it will perform a brief self-diagnosis routine and touch panel calibration (all displays and LEDs remain illuminated for a few seconds). When this procedure is completed the display will be blank.

Switching on the hob

To switch on the hob, hold the ON/OFF button for at least 2 seconds.

The appliance will switch on and the five burner displays will show power level 0, meaning that the burners are off.



Lighting a burner

To light a burner, hold down the "+" and "-" buttons on the control panel simultaneously for at least 1 second. After a few seconds, the selected burner will light and power setting 5 will be selected automatically. The associated indicator light will remain on as long as the burner is lit.

All burners for which the timer has not been set will turn off automatically after 4 hours of continuous operation.



Adjusting burner flame levels

After lighting the burner, press "+" to turn up the power level and "-" to turn it down. For continuous variation of the power level hold down the "+" or "-" button and release it at the desired level. Power levels can be adjusted from 1 to 9.

Burner response differs during upward and downward power adjustment:

– when the level is increased from 1 to 9, after the adjustment the burner first assumes power level 9 and then assumes the set level;

– when the level is decreased from 9 to 1, the adjustment is progressive.

Turning off a burner

Briefly press the "+" and "-" buttons for the desired burner simultaneously. The power level indicator shows letter "H" indicating that the burner is still hot. This indication is cleared after a few minutes.

NL
FR
D
EN

Turning off all burners

To turn off all burners simultaneously, briefly press the ON/OFF button: the appliance will enter standby mode.

Setting the clock



After a power failure, the hob clock must be reset.
To set the clock, simultaneously press and hold the buttons shown in the figure for at least 3 seconds. The flashing digits on the left of the dot indicate the hour and the digits on the right indicate the minutes. Increase or decrease the hour using the "+" and "-" buttons.
Hold down the "+" or "-" button to increase or decrease the hours digits rapidly.
To set the minutes, press the button with the clock symbol again. The digits on the right of the dot will start flashing; set the minutes as described above. Press the button with the clock symbol again to save the set time.

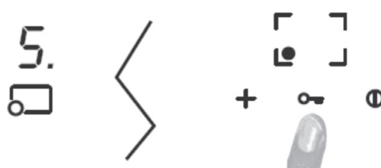
Burner reset

The burners may lock out due to external faults (for example, in the event of either a power or gas supply failure).



The display of each locked out burner will show the letter "b". To reset the burners, simultaneously hold down the "-" and "key" buttons as shown in the figure for at least 2 seconds.
Once the burners have been reset, they will be set to level 0, ready to be turned on again.
N.B.: If you repeat the reset procedure 5 consecutive times within 15 minutes, the message FLT06 will be displayed and no other reset requests will be accepted for the following 15 minutes.

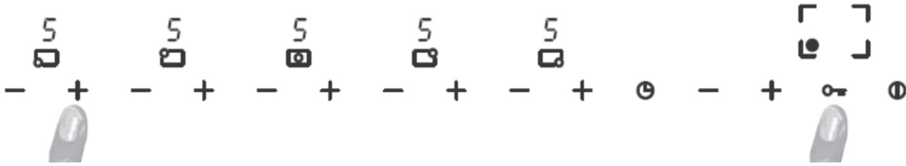
Touch panel lock



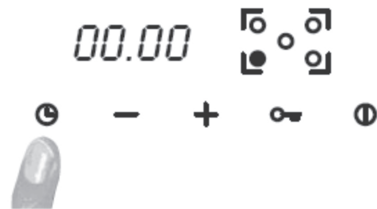
To activate this function, press the "key" button for at least 2 seconds. All burner power levels will remain in their current status. When the touch panel is locked the decimal points light up in the display of each burner. When the touch panel is locked, it is not possible to change the burner power levels or change the timer settings, but it is possible to switch the hob off by pressing the ON/OFF button. Locked burners cannot be reset when the touch panel lock is activated. The touch panel must be unlocked before performing the burner reset procedure.

Touch panel unlock

To unlock the touch panel, press the "key" button and the "+" button of the LH burner for at least 2 seconds. When the touch panel is unlocked the decimal points switch off in the power level displays.



Programming burner off time



Each burner can be programmed to operate for a specified time, after which it switches off automatically.
To program the timer of a specific burner, press the "timer" button. The position of each burner is shown by means of a LED on the control panel. The LED will illuminate to indicate that the burner has been selected for programming. Select the burner with which to associate the timer using the "+" and "-" buttons. The timer display will show 00.00, meaning that the timer of the selected burner is not activated.
Press the "key" button again. The flashing digits on the left of the dot indicate the hour and the digits on the right indicate the minutes. Increase or decrease cooking time from 0 to 9 hours using the "+" and "-" buttons. Hold down the "+" or "-" button to increase or decrease the hours digits rapidly. To set the minutes, press the "key" button again. The digits on the right of the dot start flashing. Set the minutes as described above for the hours.
When programming the cooking time you can cancel the current setting at any time by pressing the "+" and "-" buttons simultaneously.
If the time is set to zero, the timer is deactivated. To confirm the time displayed, press the "key" button.
At this point the indicators exclusively of the burners with active timer will continue flashing. Press the "timer" button to access programming mode and display the time remaining before the burner switches off or change the current setting. If no button is pressed for more than 10 seconds, the system automatically quits programming mode and restores the main display. Any settings in progress on the selected burner are retained and the associated timer remains active. The timer can be programmed with the burner OFF or ON, and it will start counting from when the set cooking time is confirmed. Once the set cooking time has elapsed, the timer-controlled burner will switch off and a series of beeps will be emitted. Switching off a burner also deactivates the associated timer (if programmed).

Using the appliance - 4-burner version

The symbols printed above each burner control show the correspondence between the control and the burner.

Standby mode

After connecting the appliance to the power supply, it will perform a brief self-diagnosis routine and touch panel calibration (all displays and LEDs remain illuminated for a few seconds). When this procedure is completed the display will be blank.

Switching on the hob

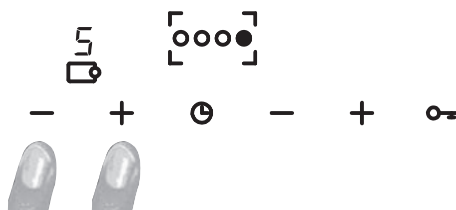
To switch on the hob, hold the ON/OFF button for at least 2 seconds.

The appliance will switch on and the five burner displays will show power level 0, meaning that the burners are off.



Lighting a burner

To light a burner, hold down the "+" and "-" buttons on the control panel simultaneously for at least 1 second. After a few seconds, the selected burner will light and power setting 5 will be selected automatically. The associated indicator light will remain on as long as the burner is lit.



All burners for which the timer has not been set will turn off automatically after 4 hours of continuous operation.

Adjusting burner flame levels

After lighting the burner, press "+" to turn up the power level and "-" to turn it down. For continuous variation of the power level hold down the "+" or "-" button and release it at the desired level. Power levels can be adjusted from 1 to 9.

Burner response differs during upward and downward power adjustment:

--when the level is increased from 1 to 9, after the adjustment the burner first assumes power level 9 and then assumes the set level;

--when the level is decreased from 9 to 1, the adjustment is progressive.

Turning off a burneR

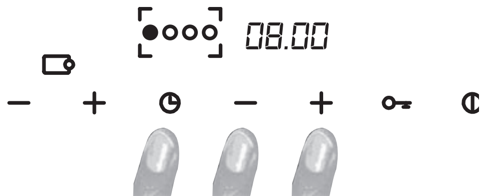
Briefly press the “+” and “-” buttons for the desired burner simultaneously. The power level indicator shows letter “H” indicating that the burner is still hot. This indication is cleared after a few minutes.

Turning off all burners

To turn off all burners simultaneously, briefly press the ON/OFF button: the appliance will enter standby mode.

Setting the clock

After a power failure, the hob clock must be reset.



To set the clock, simultaneously press and hold the buttons shown in the figure for at least 3 seconds. The flashing digits on the left of the dot indicate the hour and the digits on the right indicate the minutes. Increase or decrease the hour using the “+” and “-” buttons.

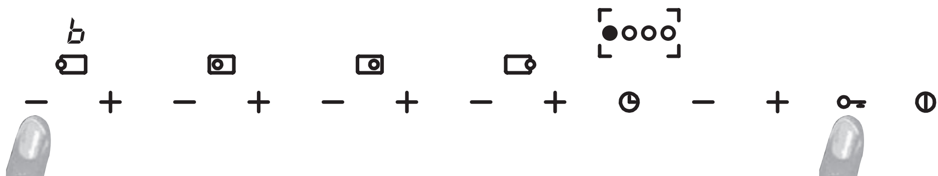


Hold down the “+” or “-” button to increase or decrease the hours digits rapidly.

To set the minutes, press the button with the clock symbol again. The digits on the right of the dot will start flashing; set the minutes as described above. Press the button with the clock symbol again to save the set time.

Burner reset

The burners may lock out due to external faults (for example, in the event of either a power or gas supply failure).

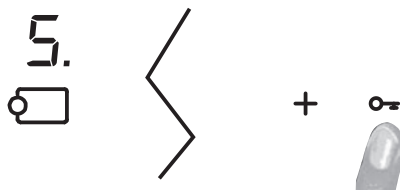


The display of each locked out burner will show the letter “b”. To reset the burners, simultaneously hold down the “-” and “key” buttons as shown in the figure for at least 2 seconds.

Once the burners have been reset, they will be set to level 0, ready to be turned on again.

N.B.: If you repeat the reset procedure 5 consecutive times within 15 minutes, the message FLT06 will be displayed and no other reset requests will be accepted for the following 15 minutes.

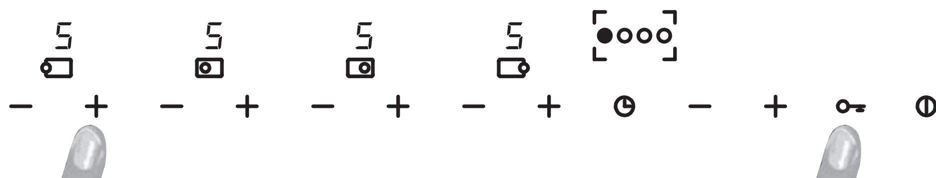
Touch panel lock



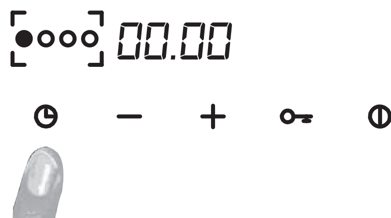
To activate this function, press the “key” button for at least 2 seconds. All burner power levels will remain in their current status. When the touch panel is locked the decimal points light up in the display of each burner. When the touch panel is locked, it is not possible to change the burner power levels or change the timer settings, but it is possible to switch the hob off by pressing the ON/OFF button. Locked burners cannot be reset when the touch panel lock is activated. The touch panel must be unlocked before performing the burner reset procedure.

Touch panel unlock

To unlock the touch panel, press the “key” button and the “+” button of the LH burner for at least 2 seconds. When the touch panel is unlocked the decimal points switch off in the power level displays.



Programming burner off time



Each burner can be programmed to operate for a specified time, after which it switches off automatically.

To program the timer of a specific burner, press the “timer” button. The position of each burner is shown by means of a LED on the control panel. The LED will illuminate to indicate that the burner has been selected for programming. Select the burner with which to associate the timer using the “+” and “-” buttons. The timer display will show 00.00, meaning that the timer of the selected burner is not activated.

Press the “key” button again. The flashing digits on the left of the dot indicate the hour and the digits on the right indicate the minutes. Increase or decrease cooking time from 0 to 9 hours using the “+” and “-” buttons. Hold down the “+” or “-” button to increase or decrease the hours digits rapidly. To set the minutes, press the “key” button again. The digits on the right of the dot start flashing. Set the minutes as described above for the hours.

When programming the cooking time you can cancel the current setting at any time by pressing the “+” and “-” buttons simultaneously.

If the time is set to zero, the timer is deactivated. To confirm the time displayed, press the “key” button.

At this point the indicators exclusively of the burners with active timer will continue flashing. Press the “timer” button to access programming mode and display the time remaining before the burner

switches off or change the current setting. If no button is pressed for more than 10 seconds, the system automatically quits programming mode and restores the main display. Any settings in progress on the selected burner are retained and the associated timer remains active. The timer can be programmed with the burner OFF or ON, and it will start counting from when the set cooking time is confirmed. Once the set cooking time has elapsed, the timer-controlled burner will switch off and a series of beeps will be emitted. Switching off a burner also deactivates the associated timer (if programmed).

Electronic self-diagnosis

The circuit boards perform continuous self-diagnosis. In the event of hardware faults or malfunctions in the circuit board that could be dangerous for the end user, the device will assume “safe” mode, the solenoid valves are deactivated and the display shows the relative fault code.

Generally, the default operating parameters are restored by disconnecting and reconnecting the power supply. This action will resolve most problems.

If the fault persists, contact your nearest service centre.

Fault types and codes are shown in the following table.

Fault type	Displayed fault code	Solution
Single burner locked out	b	Perform reset procedure as described in previous sections.
Spurious flame / flame detection circuit fault on single burner	F	Disconnect electrical power supply and then reconnect after a few seconds. If the problem persists, contact the service centre.
Main valve control circuit fault	FLt00	
Reference voltage circuit fault	FLt01	
Watchdog circuit fault	FLt02	
Microcontroller ports fault	FLt03	
Eeprom fault	FLt04	
Valve drive circuit fault	FLt05	
Max 5 resets in 15 minutes exceeded	FLt06	Perform reset procedure as described in previous sections.
Supply circuit fault	FLt08	Disconnect electrical power supply and then reconnect after a few seconds. If the problem persists, contact the service centre.
Resonator fault / Generic fault	FLt09	Perform reset procedure as described in previous sections.
All burners locked out	FLt0A	Perform reset procedure as described in previous sections.
Control logic communication errors	FLt0C	Disconnect electrical power supply and then reconnect after a few seconds. If the problem persists, contact the service centre.
Touch panel control error	FLt0E	

Environmental Regulations

Never leave packaging unsupervised. Separate the various packing materials by type, and take them to the nearest waste sorting station in your municipality.

We use non–polluting and therefore environmentally–friendly and recyclable materials for the packaging of our products. We ask for your cooperation in making sure that the packing materials are processed properly. Addresses for collection, recycling and processing centers are available at your dealer or the appropriate local institutions.
Never simply dump packaging or parts of it. This could be a choking hazard for children, particularly the plastic bags. You are also responsible for proper processing of the old appliance.



Important: take the machine to the local authorized company that collects discarded household appliances. Correct processing enable valuable materials to be recycled in an intelligent manner. Before discarding your machine it is important that you cut off the power supply cord and remove it together with the plug. This machine has been accorded the appropriate mark in accordance with European Directive 2002/96EG regarding discarded electric and electronic equipment. This directive determines the standards for the collection and recycling of discarded equipment that apply to the entire territory of the European Union.

BORETTI B.V.
De Dollard 17
1454 AT Watergang
T +31(0)20-4363439
F +31(0)20-4361326
S +31 (0)20-436325 (service)
E info@boretti.com
The Netherlands

N.V. BORETTI S.A.
Rupelweg 16
2850 Boom
T +32(0)3-4508180
F +32(0)3-4586847
E info@boretti.com
Belgium

(Cod.208340-02)

